

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► **B** **REGOLAMENTO (CEE) N. 1538/91 DELLA COMMISSIONE**

del 5 giugno 1991

recante disposizioni di applicazione del regolamento (CEE) n. 1906/90 che stabilisce talune norme di commercializzazione per le carni di pollame

(GU L 143 del 7.6.1991, pag. 11)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► <u>M1</u>	Regolamento (CEE) n. 2988/91 della Commissione dell'11 ottobre 1991	L 284	26	12.10.1991
► <u>M2</u>	Regolamento (CEE) n. 315/92 della Commissione del 10 febbraio 1992	L 34	23	11.2.1992
► <u>M3</u>	Regolamento (CEE) n. 1980/92 della Commissione del 16 luglio 1992	L 198	31	17.7.1992
► <u>M4</u>	Regolamento (CEE) n. 2891/93 della Commissione del 21 ottobre 1993	L 263	12	22.10.1993
► <u>M5</u>	Regolamento (CE) n. 1026/94 della Commissione del 2 maggio 1994	L 112	32	3.5.1994
► <u>M6</u>	Regolamento (CE) n. 3239/94 della Commissione del 21 dicembre 1994	L 338	48	28.12.1994
► <u>M7</u>	Regolamento (CE) n. 2390/95 della Commissione dell'11 ottobre 1995	L 244	60	12.10.1995
► <u>M8</u>	Regolamento (CE) n. 205/96 della Commissione del 2 febbraio 1996	L 27	6	3.2.1996
► <u>M9</u>	Regolamento (CE) n. 1000/96 della Commissione del 4 giugno 1996	L 134	9	5.6.1996
► <u>M10</u>	modificato da: Regolamento (CE) n. 2067/96 della Commissione del 29 ottobre 1996	L 277	11	30.10.1996
► <u>M11</u>	Regolamento (CE) n. 1072/2000 della Commissione del 19 maggio 2000	L 119	21	20.5.2000
► <u>M12</u>	Regolamento (CE) n. 1321/2002 della Commissione del 22 luglio 2002	L 194	17	23.7.2002
► <u>M13</u>	Regolamento (CE) N. 814/2004 della commissione del 29 aprile 2004	L 231	3	30.6.2004
► <u>M14</u>	Regolamento (CE) n. 81/2006 della Commissione del 18 gennaio 2006	L 14	8	19.1.2006
► <u>M15</u>	Regolamento (CE) n. 433/2006 della Commissione del 15 marzo 2006	L 79	16	16.3.2006
► <u>M16</u>	Regolamento (CE) n. 2029/2006 della Commissione del 22 dicembre 2006	L 414	29	30.12.2006
► <u>M17</u>	Regolamento (CE) n. 1474/2007 della Commissione del 13 dicembre 2007	L 329	14	14.12.2007

Rettificato da:

- **C1** Rettifica, GU L 233 del 22.8.1991, pag. 31 (1538/91)
- **C2** Rettifica, GU L 36 del 7.2.2001, pag. 12 (1538/91)
- **C3** Rettifica, GU L 198 del 30.7.1994, pag. 145 (2891/93)
- **C4** Rettifica, GU L 271 del 24.10.2000, pag. 39 (1072/2000)

NB: A partire dal 1° gennaio 1999, i riferimenti all'unità di conto europea e/o all'ecu contenuti nella presente versione consolidata devono essere intesi come riferimenti all'euro — Regolamento (CEE) n. 3308/80 del Consiglio (GU L 345 del 20.12.1980, pag. 1) e regolamento (CE) n. 1103/97 del Consiglio (GU L 162 del 19.6.1997, pag. 1).

**REGOLAMENTO (CEE) N. 1538/91 DELLA COMMISSIONE****del 5 giugno 1991****recante disposizioni di applicazione del regolamento (CEE) n. 1906/90 che stabilisce talune norme di commercializzazione per le carni di pollame**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 1906/90 del Consiglio, del 26 giugno 1990, che stabilisce talune norme di commercializzazione per le carni di pollame ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 9,

considerando che le norme di commercializzazione per il pollame stabilite dal regolamento (CEE) n. 1906/90 esigono l'adozione di disposizioni di applicazione riguardanti, in particolare, l'elenco dei tipi di carcasse, parti e frattaglie di pollame cui si applica tale regolamento, la classificazione in base alla conformazione, all'aspetto e al peso, i tipi di presentazione, la denominazione di vendita dei prodotti in questione, l'indicazione facoltativa dei metodi di refrigerazione e della forma di allevamento praticato, le condizioni di magazzinaggio e trasporto relative ad alcuni tipi di carni di pollame e l'accertamento del rispetto di tali disposizioni inteso a garantire un'applicazione uniforme in tutta la Comunità;

considerando che la commercializzazione del pollame in classi distinte a seconda della conformazione e dell'aspetto esige l'adozione di definizioni relative alle specie, all'età e alla presentazione delle carcasse, ovvero alla conformazione anatomica e al contenuto dei tagli di pollame; che per quanto riguarda il prodotto noto come «foie gras» (fegato grasso), l'elevato valore ed il conseguente rischio di pratiche fraudolente esigono la definizione di precisi requisiti minimi per la commercializzazione;

considerando che non è necessario ricomprendere nel campo di applicazione delle norme di cui sopra taluni prodotti e presentazioni che rivestono importanza locale o comunque limitata; che nondimeno le denominazioni di vendita di tali prodotti non devono indurre in un errore essenziale il consumatore, dando adito a confusione tra i prodotti in questione ed altri prodotti cui si applicano invece le disposizioni del presente regolamento; che, analogamente, il principio qui esposto vale anche per le diciture supplementari utilizzate a corredo delle denominazioni dei prodotti in parola;

considerando che la temperatura di magazzinaggio e di manipolazione rappresenta un elemento fondamentale per la salvaguardia di elevati standard qualitativi; che è pertanto opportuno stabilire la temperatura limite alla quale devono essere conservati i prodotti congelati a base di carni di pollame;

considerando che le norme fissate dal presente regolamento ed in particolare quelle riguardanti la vigilanza e il rispetto della normativa devono venir applicate in modo uniforme in tutta la Comunità; che le disposizioni di applicazione adottate a tal fine devono anch'esse risultare uniformi; che è pertanto necessario stabilire una disciplina comune per il campionamento e le tolleranze;

considerando che, sia per fornire al consumatore informazioni sufficienti, inequivoche ed obiettive sui prodotti posti in vendita, sia per garantire la libera circolazione degli stessi nella Comunità, è necessario che le norme di commercializzazione delle carni di pollame siano rispondenti — per quanto possibile — alle disposizioni della direttiva 76/211/CEE del Consiglio, del 20 gennaio 1976, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al precondizionamento in

(¹) GU n. L 173 del 6. 7. 1990, pag. 1.

▼ B

massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati ⁽¹⁾, modificata dalla direttiva 78/891/CEE ⁽²⁾;

considerando che tra le indicazioni che possono venir facoltativamente utilizzate nell'etichettatura figurano quelle relative al metodo di refrigerazione e a particolari forme di allevamento; che, ai fini della tutela del consumatore, l'indicazione della forma di allevamento dev'essere subordinata al rispetto di criteri ben definiti riguardanti sia le condizioni relative al governo degli animali, sia i limiti quantitativi cui fare riferimento nel citare aspetti quali l'età alla macellazione, la durata del periodo d'ingrasso o il tenore di determinati ingredienti dei mangimi;

considerando che è opportuno che la Commissione vigili costantemente sulla compatibilità tra i provvedimenti nazionali adottati ai sensi delle presenti disposizioni e la legislazione comunitaria, comprese le norme di commercializzazione; che devono essere stabilite disposizioni specifiche in materia di registrazione ed ispezione periodica delle aziende autorizzate ad utilizzare termini che fanno riferimento a particolari forme di allevamento; che, a tal fine, le aziende interessate devono essere obbligate a tenere registri particolareggiati e regolarmente aggiornati;

considerando che, a seguito della loro natura specialistica, le ispezioni di cui trattasi possono essere demandate, condizionatamente a congrue forme di sorveglianza e salvaguardia, ad enti esterni adeguatamente qualificati e debitamente qualificati;

considerando che operatori di paesi terzi possono essere interessati ad utilizzare indicazioni facoltative concernenti i metodi di refrigerazione e le forme di allevamento; che è d'uopo concedere loro tale facoltà, a condizione che le competenti autorità del paese terzo interessato abbiano rilasciato un apposito certificato e sempre che il paese di cui trattasi figuri in un elenco compilato dalla Commissione;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per il pollame e le uova,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

I prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del regolamento (CEE) n. 1906/90 sono definiti nel modo di seguito indicato.

1. Carcasse di pollame

a) POLLO DOMESTICO (*Gallus domesticus*)

- Polli, Broiler: animali nei quali la punta dello sterno è flessibile (non ossificata).
- Gallo, gallina, pollame da brodo: animali nei quali la punta dello sterno è rigida (ossificata).

▼ M9

- Capponi: animale di sesso maschile, castrato chirurgicamente prima che abbia raggiunto la maturità sessuale e macellato ad un'età di almeno 140 giorni; dopo la capponatura, i capponi devono essere stati ingrassati per un periodo di almeno 77 giorni.

▼ M4

- Galletto: pollo con peso carcassa inferiore a 650 g (senza frattaglie, testa e zampe); i polli di peso compreso tra 651 g e 750 g possono essere denominati «galletti»; se al momento della macellazione non hanno superato l'età di 28 giorni. Gli Stati membri possono applicare l'articolo 11 per accertare l'età alla macellazione.

⁽¹⁾ GU n. L 46 del 21. 2. 1976, pag. 1.

⁽²⁾ GU n. L 311 del 4. 11. 1978, pag. 21.

▼ M12

- Giovane gallo: pollo maschio di razze ovaiole, nel quale la punta dello sterno è rigida ma non completamente ossificata e di età non inferiore a 90 giorni alla macellazione.

▼ B

- b) TACCHINO (*Meleagris gallopavo* dom.)
- (Giovane) tacchino: animale nel quale la punta dello sterno è flessibile (non ossificata).
 - Tacchino: animale nel quale la punta dello sterno è rigida (ossificata).

▼ M4

- c) ANATRA (*Anas platyrhynchos* dom., *Cairina moschata*), Anatra «Mulard» (C.m. X A.p.)
- (Giovane) anatra, (giovane) anatra muta, (giovane) anatra «Mulard»: animale nel quale la punta dello sterno è flessibile (non ossificata).
 - Anatra, anatra muta, anatra «Mulard»: animale nel quale la punta dello sterno è rigida (ossificata).

▼ B

- d) OCA (*Anser anser* dom.)
- (Giovane) oca: animale nel quale la punta dello sterno è flessibile (non ossificata). Lo strato di grasso che ricopre tutta la carcassa è sottile o comunque modesto; il grasso della giovane oca può presentare un colore indicativo di una dieta particolare.
 - Oca: animale nel quale la punta dello sterno è rigida (ossificata); uno strato di grasso da esiguo a spesso ricopre tutta la carcassa.
- c) FARAONA (*Numida meleagris* dom.)
- (Giovane) faraona: animale nel quale la punta dello sterno è flessibile (non ossificata).
 - Faraona: animale nel quale la punta dello sterno è rigida (ossificata).

Ai fini del presente regolamento, le varianti dei termini di cui sopra relative al sesso dell'animale sono da ritenersi equivalenti ai termini stessi.

2. Tagli del pollame

- a) Metà: metà carcassa, ottenuta praticando un sezionamento longitudinale lungo un piano che attraversa lo sterno e la colonna vertebrale.

▼ M4

- b) Quarto: quarto della coscia o quarto del petto, ottenuti mediante sezionamento trasversale di una metà.

▼ B

- c) Cosciotto: i due quarti posteriori uniti da una parte del dorso, con o senza il codrione.
- d) Petto con osso: lo sterno e le costole, o parte delle stesse, che da esso si dipartono da entrambi i lati, unitamente alla muscolatura che li ricopre. Il petto con osso può essere presentato intero o sezionato a metà.
- e) Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

▼ M4

- f) Coscetta: coscia di pollo con unita parte del dorso; la parte di dorso non deve incidere per più di 25 % sul peso complessivo del taglio.

▼ B

- g) Sovracoscia: il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza (SIC! corrispondenza) delle articolazioni.
- h) Fusso: la tibia e la fibula unitamente alla muscolatura che le ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.
- i) Ala: l'omero, il radio e l'ulna unitamente alla muscolatura che li ricopre. Nel caso delle ali di tacchino, omero e radio/ulna unitamente alla muscolatura che li ricopre possono essere presentati separatamente. La punta, comprese le ossa carpali, può anche essere assente. Le sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.
- j) Ali non separate: le due ali unite da una parte del dorso; quest'ultima non deve incidere per più del 45 % sul peso complessivo del taglio.
- k) Filetto/fesa (tacchino): il petto intero o il mezzo petto disossati, vale a dire mondati dello sterno e delle costole. La fesa di tacchino può essere costituita dal solo muscolo pettorale profondo.
- l) Petto (con forcella), fesa (con forcella): il filetto o la fesa (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno; il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3 % sul peso complessivo del taglio.

▼ M4

- m) Magret, maigret: filetto di anatre od oche di cui al punto 3, compresi la pelle e lo strato adiposo sottocutaneo che ricopre il muscolo del petto, escluso il muscolo pettorale profondo.

▼ M11

- n) Carne di coscia di tacchino disossata: sovraccoscia e/o fusso di tacchino disossati, ovvero privi di femore, tibia e fibula, interi, tagliati in cubetti o strisce.

▼ M4

Per i prodotti indicati alle lettere e), g) e h), la frase «le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni» va intesa nel senso che i pezzi devono essere sezionati tra le due righe tratteggiate che delimitano l'articolazione nella figura riportata nell'allegato I bis.

▼ B

Fino al 31 dicembre 1991, nei prodotti di cui alle lettere e), g) e h) i due tagli possono essere fatti vicino alle articolazioni.

I prodotti di cui alle lettere da d) a k) possono essere presentati con o senza la pelle. L'assenza della pelle nei prodotti di cui alle lettere da d) a j) o la presenza della pelle nei prodotti di cui alla lettera k) vanno indicate nell'etichettatura, intesa ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 3, lettera a) della ► **M12** direttiva 2000/13/CE ◀ del Consiglio ⁽¹⁾.

3. «Foie gras»

I fegati di oche o di anatre delle specie *Chairina moschata* o C.M. × *Anas Platyrhynchos*, alimentate in modo da determinare ipertrofia delle cellule epatiche.

⁽¹⁾ GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.

▼ B

I fegati vengono asportati previo completo dissanguamento degli animali dai quali sono prelevati, e presentano colorazione uniforme.

Le caratteristiche ponderali dei fegati sono le seguenti:

▼ M7

— i fegati di anatra hanno un peso netto di almeno 300 grammi,

▼ B

— i fegati d'oca hanno peso netto di almeno 400 g.

▼ M4*Articolo 1 bis*

Ai sensi del presente regolamento si intende per:

«commercializzazione» la detenzione o l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altro modo di commercializzazione;

«lotto»: carni di pollame di specie e tipo uniformi, della stessa classe, dello stesso ciclo produttivo, provenienti dallo stesso macello o laboratorio di sezionamento, ubicati nello stesso luogo, che formano oggetto dell'ispezione; ai fini dell'articolo 8 e degli allegati V e VI, un lotto comprende esclusivamente preconfezionati appartenenti alla medesima categoria di peso nominale.

▼ B*Articolo 2*

1. Per poter essere commercializzate in conformità con il presente regolamento, le carcasse di pollame devono essere poste in vendita in una delle seguenti presentazioni:

— parzialmente eviscerate («sfilate» o «tradizionali»);

▼ M7

— con le frattaglie,

— senza le frattaglie.

Può essere aggiunto il termine «eviscerate».

▼ B

2. Per carcasse parzialmente eviscerate si intendono le carcasse dalle quali non sono stati asportati il cuore, il fegato, i polmoni, il ventriglio, il gozzo e i rognoni.

▼ M4

3. Per tutte le presentazioni di carcasse, se la testa non è stata asportata, la trachea, l'esofago e il gozzo possono rimanere nella carcassa.

▼ B

4. Nelle frattaglie sono compresi esclusivamente:

il cuore, il collo, il ventriglio e il fegato, nonché tutte le altre parti considerate commestibili sul mercato verso il quale il prodotto è avviato per il consumo finale. Dai fegati sono asportate le vescichette biliari. Il ventriglio, svuotato del suo contenuto, è privato della membrana cornea. Il cuore può essere con o senza il pericardio. Qualora rimanga unito alla carcassa, il collo non è considerato parte delle frattaglie.

Se uno dei quattro organi in parola non è solitamente presente nella carcassa posta in vendita, la sua assenza è indicata nell'etichettatura.

Articolo 3

1. Per i prodotti cui si applica il presente regolamento, le denominazioni di vendita ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, punto 1 della direttiva 79/112/CEE sono costituite dalle denominazioni indicate all'ar-

▼B

articolo 1 e dai termini corrispondenti nelle altre lingue comunitarie contenuti nell'allegato I; la denominazione reca anche:

- nel caso di carcasse intere, il riferimento ad una delle presentazioni specificate all'articolo 2, paragrafo 1;
- nel caso di tagli di pollame, il riferimento alle rispettive specie.

2. Le denominazioni di cui all'articolo 1, punti 1 e 2, possono essere completate da altri termini, a condizione che questi non inducano in grave errore il consumatore ed in particolare non diano adito a confusioni con altri prodotti elencati all'articolo 1, punti 1 e 2 o recanti una delle indicazioni di cui all'articolo 10.

Articolo 4

I prodotti diversi da quelli definiti all'articolo 1 possono essere commercializzati nella Comunità soltanto se recano una denominazione che non induca in un errore essenziale il consumatore, generando confusione con la denominazioni di cui all'articolo 1 o con le indicazioni di cui all'articolo 10.

Articolo 5

Alle carni di pollame congelate di cui all'articolo 2, punto 6 del regolamento (CEE) n. 1906/90 si applicano anche le seguenti disposizioni: le carni di pollame congelate cui si applica il presente regolamento devono essere mantenute ad una temperatura stabile e pari o inferiore a -12 °C in ogni punto del prodotto; sono ammesse brevi fluttuazioni, con un innalzamento massimo di 3 °C; tale tolleranza in materia di temperatura del prodotto è ammessa, nel rispetto della corretta prassi di conservazione e di distribuzione, durante la distribuzione a livello locale e l'esposizione negli appositi banchi presso i punti di vendita al minuto.

Articolo 6

1. Per appartenere alle classi A e B, le carcasse e i tagli di pollame cui si applica il presente regolamento devono soddisfare almeno i seguenti requisiti minimi e risultare:

- integri, tenuto conto della presentazione;
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- privi di odori atipici;
- esenti da tracce di sangue visibili, salvo quelle di modesta entità e non appariscenti;
- privi di ossa rotte sporgenti;
- privi di contusioni gravi.

Il pollame fresco non deve presentare alcuna traccia di precedenti congelamenti.

2. Rientrano nella classe A le carcasse e i tagli di pollame che risultano conformi ai criteri di seguito precisati:

- la conformazione è buona. La carne è soda, il petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso, le cosce sono carnose. Nel caso di polli, giovani anatre e tacchini di riforma, un sottile e regolare strato di grasso ricopre il petto, il dorso e le sottocosse. Per i galli, le galline, le anatre di riforma e le giovani oche è ammesso uno strato di grasso più spesso. Nel caso delle oche di riforma, uno strato di grasso da modesto a spesso è presente su tutta la carcassa;

▼ B

- un numero limitato di piccole penne, spuntoni (calami) e filopiume può essere presente sul petto, sulle cosce, sul codriolo, in corrispondenza delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali; può essere presente anche in altre parti nel caso di pollame da brodo e di anatre, tacchini e oche di riforma;
- alcuni danni, contusioni e scolorimenti sono tollerati, purché di modesta entità, poco appariscenti e non presenti sul petto o sulle cosce. La punta delle ali può mancare. È ammesso un leggero rossore della punta delle ali e dei follicoli;
- il pollame congelato o surgelato non deve presentare alcuna traccia di bruciature da congelamento ⁽¹⁾, salvo quelle accidentali, di modesta entità e poco appariscenti e non presenti sul petto e sulle cosce.

*Articolo 7***▼ M4**

1. I provvedimenti conseguenti alla mancata osservanza degli articoli 1, 2 e 6 devono riguardare l'intero lotto sottoposto a controllo a norma del presente articolo.

▼ B

3. Da ogni lotto che dev'essere ispezionato presso un macello, un laboratorio di sezionamento, un punto di vendita all'ingrosso o al minuto, ovvero, nel caso di importazioni da paesi terzi, all'atto dello sdoganamento, viene prelevato con scelta casuale un campione costituito dal seguente numero di singoli prodotti, quali definiti all'articolo 1:

▼ M4

Dimensione del lotto	Dimensione del campione	Tolleranza (Numero di unità inidonee)	
		Totale	Per articolo 1, paragrafi 1 (*) e 3, e articolo 6, paragrafo 14
1	2	3	4
da 100 a 500	30	5	2
da 501 a 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(*) Tolleranza nell'ambito di ciascuna specie, non tra una specie e l'altra.

4. Nell'ambito dell'ispezione di lotti di carni di pollame della classe A, è ammessa una tolleranza corrispondente al numero totale delle unità inidonee indicato nella colonna 3 della tabella contenuta nel paragrafo 3. Dette unità inidonee possono anche comprendere, per il filetto o la fesa, filetti o fese con non più del 2 % in peso di cartilagine (punta flessibile dello sterno).

Tuttavia, il numero di unità inidonee che non soddisfano i requisiti di cui all'articolo 1, punti 1 e 3 e all'articolo 6, paragrafo 1, non deve essere superiore a quello indicato nella colonna 4 della tabella contenuta nel paragrafo 3.

Per quanto riguarda i prodotti di cui all'articolo 1, punto 3, eventuali unità inidonee sono tollerate soltanto se di peso non inferiore a 240 g per i fegati d'anatra e a 385 g per i fegati d'oca.

⁽¹⁾ Bruciatura da congelamento: (con riferimento ad uno scadimento qualitativo) disidratazione irreversibile locale o diffusa della pelle e/o della carne, che può manifestarsi con alterazioni:

- del colore originario (generalmente con un impallidimento),
e/o
- del sapore e dell'odore (insipidezza o rancidità),
e/o
- della consistenza (essiccamento, spugnosità).

▼M4

5. Nell'ambito dell'ispezione di lotti di carni di pollame della classe B, la tolleranza relativa al numero di unità inidonee è raddoppiata.

▼B

6. Qualora il lotto ispezionato non sia considerato idoneo, l'ente incaricato della sorveglianza ne vieta la commercializzazione — ovvero l'importazione se il lotto proviene da un paese terzo — fino al momento in cui venga eventualmente fornita la prova che si è provveduto a renderlo conforme con quanto disposto dagli articoli 1 e 6.

▼M3*Articolo 8*

1. Le carni di pollame congelate o surgelate presentate in imballaggi preconfezionati ai sensi dell'articolo 2 della direttiva 76/211/CEE, possono venire classificate secondo la categoria di peso a norma dell'articolo 3, paragrafo 3 del regolamento (CEE) n. 1906/90.

I preconfezionati di cui trattasi possono essere:

- preconfezionati contenenti una carcassa di pollame, oppure
- preconfezionati contenenti uno o più tagli di pollame del medesimo tipo e specie, quali definiti all'articolo 1.

2. Tutti i preconfezionati recano, in conformità ai paragrafi 3 e 4, l'indicazione del cosiddetto «peso nominale» del prodotto che in essi deve essere contenuto.

3. I preconfezionati di carni di pollame congelate o surgelate possono venire classificati secondo le seguenti categorie di peso nominale:

- carcasse:
 - < 1 100 g: classi di 50 g (1 050 - 1 000 - 950 ecc.),
 - 1 100 - < 2 400 g: classi di 100 g (1 100 - 1 200 - 1 300 ecc.),
 - ≥ 2 400 g: classi di 200 g (2 400 - 2 600 - 2 800 ecc.),
- tagli:
 - < 1 100 g: classi di 50 g (1 050 - 1 000 - 950 ecc.),
 - ≥ 1 100 g: classi di 100 g (1 100 - 1 200 - 1 300 ecc.).

4. I preconfezionati di cui al paragrafo 1 devono soddisfare le seguenti prescrizioni:

- il contenuto effettivo non deve essere inferiore, in media, al peso nominale;
- la proporzione di preconfezionati che presentano un errore per difetto maggiore dell'errore massimo tollerato di cui al paragrafo 9 deve essere sufficientemente contenuta affinché i lotti di preconfezionati superino i controlli di cui al paragrafo 10;
- non può essere commercializzato alcun preconfezionato che presenti un errore per difetto maggiore del doppio dell'errore massimo tollerato di cui al paragrafo 9.

Ai fini del presente regolamento, valgono le definizioni di peso nominale, contenuto effettivo ed errore per difetto contenute nell'allegato I della direttiva 76/211/CEE.

5. In ordine alla responsabilità del confezionatore o dell'importatore di carni di pollame congelate o surgelate e ai controlli che devono essere effettuati dalle competenti autorità, si applicano per quanto di ragione i punti 4, 5 e 6 dell'allegato I della direttiva 76/211/CEE.

6. Il controllo dei preconfezionati viene effettuato per campionamento e si articola in due parti:

- una verifica del contenuto effettivo di ciascun preconfezionato del campione;

▼ **M3**

- una verifica del contenuto effettivo medio dei preconfezionati del campione.

I singoli lotti di preconfezionati sono considerati ammissibili se i risultati di entrambe le verifiche indicano che sono soddisfatti i criteri di cui ai paragrafi 10 e 11.

7. Il lotto è costituito da tutti i preconfezionati dello stesso peso nominale, dello stesso tipo e dello stesso ciclo di produzione, confezionati nello stesso luogo, che costituiscono oggetto di ispezione.

La dimensione del lotto è limitata ai quantitativi di seguito indicati:

- se l'ispezione viene eseguita alla fine della linea di confezionamento, ogni lotto contiene un numero di preconfezionati pari alla produzione oraria massima della linea medesima, senza altre limitazioni dimensionali;
- negli altri casi la dimensione del lotto è limitata a 10 000 confezioni.

8. Da ogni lotto viene prelevato, con scelta casuale, un campione da sottoporre ad ispezione, costituito dal seguente numero di preconfezionati:

Dimensione del lotto	Dimensione del campione
100-500	30
501-3 200	50
> 3 200	80

Per i lotti comprendenti meno di 100 preconfezionati, la prova non distruttiva ai sensi dell'allegato II della direttiva 76/211/CEE riguarda, se effettuata, il 100 % dei preconfezionati medesimi.

9. Nel caso di carni di pollame preconfezionate, sono ammesse le seguenti tolleranze per difetto:

Peso nominale	Tolleranza per difetto ^{g)}	
	carcasse	tagli
meno di 1 000	25	25
1 100 - 2 400	50	} 50
2 400 e più	100	

10. Ai fini del controllo del contenuto effettivo di ciascun preconfezionato del campione, il contenuto minimo ammissibile è calcolato sottraendo dal peso nominale del preconfezionato la tolleranza per difetto relativa al contenuto in questione.

I preconfezionati del campione il cui contenuto effettivo è inferiore al contenuto minimo ammissibile sono considerati inadatti.

Il lotto di preconfezionati sottoposto a controllo è considerato ammissibile o inammissibile a seconda che il numero di confezioni inadatte presenti nel campione sia inferiore o uguale al limite di ammissibilità oppure uguale o superiore al limite di inammissibilità di seguito indicati:

Numero di confezioni nel campione	Numero di confezioni inadatte	
	Limite di ammissibilità	Limite di inammissibilità
30	2	3
50	3	4
80	5	6

▼ **M3**

11. Ai fini del controllo del contenuto medio effettivo, un lotto di preconfezionati è considerato ammissibile se il contenuto medio effettivo dei preconfezionati che costituiscono il campione è superiore al limite ammissibile di seguito indicato:

Dimensione del campione	Limite di ammissibilità per il contenuto medio effettivo
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} = contenuto medio effettivo dei preconfezionati

Q_n = quantità nominale del preconfezionato

s = deviazione standard dei contenuti effettivi dei preconfezionati del lotto.

La deviazione standard è stimata conformemente a quanto indicato al punto 2.3.2.2 dell'allegato II della direttiva 76/211/CEE del Consiglio.

12. Fintantoché l'impiego di indicazioni supplementari è autorizzato dalla direttiva 80/181/CEE, l'indicazione del peso nominale sui preconfezionati cui si applica il presente articolo può essere accompagnata da un'indicazione supplementare.

13. Quale alternativa nell'applicazione delle disposizioni di cui ai paragrafi da 2 a 12, fino al 31 dicembre 1994 gli operatori possono commercializzare nel Regno Unito i preconfezionati menzionati nel presente articolo che siano contrassegnati conformemente a quanto disposto nella legislazione nazionale con i pesi nominali espressi in unità di misure del sistema imperiale.

Per le carni di pollame importate nel Regno Unito in provenienza da altri Stati membri e conformi alle disposizioni del precedente comma, i controlli saranno effettuati per campionamento e non avranno luogo alla frontiera.

▼ **B***Articolo 9*

L'etichettatura, intesa ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 3, lettera a) della ► **M12** direttiva 2000/13/CE ◀ del Consiglio, può recare un riferimento all'impiego di uno dei metodi di raffreddamento di seguito definiti e dei termini corrispondenti nelle altre lingue comunitarie elencati nell'allegato II.

Raffreddamento ad aria: raffreddamento delle carcasse di pollame con aria fredda

Raffreddamento per aspersione e ventilazione: raffreddamento delle carcasse di pollame mediante aria fredda ed aspersione con acqua nebulizzata o finemente spruzzata

Raffreddamento per immersione: raffreddamento delle carcasse di pollame in serbatoi di acqua o di ghiaccio ed acqua, utilizzando il sistema dell'avanzamento contro corrente, di cui alla direttiva 71/118/CEE del Consiglio ⁽¹⁾, allegato I, capitolo V, punti 28 bis e 28 ter

⁽¹⁾ GU n. L 55 dell'8. 3. 1971, pag. 23

▼B*Articolo 10***▼M4**

1. Ai fini dell'indicazione dei tipi di allevamento, ad eccezione dell'allevamento organico o biologico, l'etichettatura, intesa ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 3, lettera a) della ►**M12** direttiva 2000/13/CE ◀ del Consiglio, non può recare altri termini che quelli di seguito specificati e quelli corrispondenti nelle altre lingue comunitarie elencati nell'allegato III, ferme restando le condizioni stabilite nell'allegato IV:

▼B

- a) «alimento con il ... % di ...»
- b) «estensivo al coperto»
- c) «all'aperto»
- d) «rurale all'aperto»
- e) «rurale in libertà».

Ai termini di cui sopra possono essere aggiunte indicazioni riguardanti particolari caratteristiche delle rispettive forme di allevamento.

▼M12

Quando sull'etichetta della carne ottenuta da anatre ed oche allevate per la produzione di «fegato grasso» figura l'indicazione del tipo di allevamento all'aperto [lettere c), d) ed e)] occorre indicare anche i termini «per la produzione di fegato grasso».

▼M4

2. L'età dell'animale alla macellazione, la durata del periodo d'ingrasso o un riferimento a razze a crescita lenta possono figurare soltanto se viene utilizzata una delle diciture indicate al paragrafo 1 e purché l'età non sia inferiore a quella specificata all'allegato IV, lettere b), c) o d). La presente disposizione non si applica tuttavia per gli animali di cui all'articolo 1, lettera a), quarto trattino.

▼B

3. Le presenti disposizioni lasciano impregiudicati i provvedimenti nazionali di natura tecnica che stabiliscono prescrizioni più rigorose di quelle minime indicate nell'allegato IV; detti provvedimenti nazionali si applicano esclusivamente ai produttori dello Stato membro interessato e purché siano compatibili con la legislazione comunitaria e conformi con le norme comuni di commercializzazione delle carni di pollame.

4. I provvedimenti nazionali di cui al paragrafo 3 devono venir comunicati alla Commissione.

5. Gli Stati membri sono tenuti a comunicare, ogniqualvolta la Commissione ne faccia richiesta, tutte le informazioni necessarie per stabilire se i provvedimenti cui fa riferimento il presente articolo sono compatibili con il diritto comunitario e conformi con le norme comuni per la commercializzazione delle carni di pollame.

Articolo 11

1. I macelli autorizzati ad usare le diciture di cui all'articolo 10 sono soggetti ad una speciale registrazione. Essi tengono, per ogni tipo di allevamento, un registro separato recante:

- i nomi e gli indirizzi dei produttori degli animali in questione; l'iscrizione viene effettuata dopo un'ispezione compiuta dalla competente autorità dello Stato membro;
- su richiesta della medesima autorità, il numero di capi allevato in un ciclo di produzione da ciascun avicoltore;

▼M12

— il numero e il peso totale, vivo o morto, dei suddetti capi consegnati e trasformati;

▼ M12

— i dati relativi alle vendite, con indicazione del nome e dell'indirizzo degli acquirenti per un periodo minimo di sei mesi dopo la spedizione.

2. I produttori di cui trattasi vengono successivamente sottoposti a regolari ispezioni. Essi tengono registri aggiornati, per un periodo minimo di sei mesi dopo la spedizione, nei quali annotano il numero di animali per tipi di allevamento, il numero di capi venduti e il nome e indirizzo degli acquirenti, nonché i quantitativi e la provenienza dei mangimi.

Inoltre i produttori che allevano i volatili all'aperto registrano anche la data alla quale i capi hanno avuto accesso per la prima volta all'aperto.

2 bis. I mangimifici e i fornitori di mangimi tengono, per un periodo minimo di sei mesi dalla spedizione, una registrazione da cui risulta che la composizione dei mangimi forniti ai produttori di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettera a), è conforme alle prescrizioni in materia di alimentazione degli animali.

2 ter. Gli incubatoi tengono la registrazione dei volatili delle razze a crescita lenta forniti ai produttori di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettere d) ed e), per un periodo minimo di sei mesi dalla spedizione.

▼ B

3. Regolari ispezioni circa il rispetto degli articoli 10 e 11 vengono effettuate presso:

— l'allevamento: almeno una volta per ogni ciclo di produzione;

▼ M12

— mangimifici e fornitori di mangimi: almeno una volta all'anno;

▼ B

— il macello: almeno quattro volte all'anno;

— l'incubatoio: almeno una volta all'anno per ciascuna forma di allevamento di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettere d) ed e).

4. Anteriormente al 1° luglio 1991, ogni Stato membro trasmette agli altri Stati membri e alla Commissione un elenco dei macelli riconosciuti e registrati a norma del paragrafo 1, indicando il nome, l'indirizzo e il numero di registrazione di ciascuno di essi. Qualsiasi modifica dei dati contenuti nell'elenco viene comunicata agli altri Stati membri e alla Commissione all'inizio di ogni trimestre dell'anno solare.

Articolo 12

Per quanto concerne i controlli relativi all'indicazione del tipo di allevamento praticato, di cui all'articolo 5, paragrafo 6, secondo comma del regolamento (CEE) n. 1906/90, gli organismi designati dagli Stati membri devono soddisfare i criteri definiti nella norma europea n. EN/45011 del 26 giugno 1989, e in tale contesto sono soggetti all'autorizzazione ed alla sorveglianza delle competenti autorità dello Stato membro interessato.

Articolo 13

Le carni di pollame importate provenienti da paesi terzi possono recare una o più delle indicazioni facoltative di cui agli articoli 9 e 10, a condizione che siano accompagnate da un certificato rilasciato dalle competenti autorità del paese d'origine, nel quale si attesti che i prodotti di cui trattasi sono conformi alle pertinenti disposizioni del presente regolamento.

Qualora un paese terzo ne faccia richiesta, la Commissione predispone un elenco di tali autorità.

▼ M12

▼ **M4***Articolo 14 bis*

1. Fermo restando il disposto dei paragrafi 6 e 10, i polli congelati e surgelati possono essere commercializzati all'interno della Comunità soltanto se il tenore d'acqua non supera il livello tecnicamente inevitabile, determinato secondo uno dei due metodi d'analisi descritti nell'allegato V (metodo dello sgocciolamento) e nell'allegato VI (metodo chimico).

2. Le competenti autorità designate da ciascuno Stato membro curano che i macelli adottino tutte le misure necessarie per conformarsi con quanto disposto dal paragrafo 1 ed in particolare che:

- siano prelevati campioni per il controllo dell'assorbimento d'acqua durante il raffreddamento e del tenore di acqua dei polli congelati surgelati;
- i risultati delle verifiche siano registrati e conservati per un anno;
- si proceda alla marcatura di ciascun lotto in modo tale da consentire la determinazione della data di produzione; tale marcatura deve essere riportata nel registro di produzione.

3. Regolari verifiche dell'assorbimento di acqua vengono effettuate presso i macelli, conformemente a quanto indicato nell'allegato VII o conformemente a quanto indicato nell'allegato V, almeno una volta durante ciascun ciclo di lavorazione di ► **M11** otto ◀ ore.

Qualora tali verifiche evidenzino un assorbimento di acqua superiore al tenore totale di acqua ammesso dal presente regolamento, tenuto conto dell'assorbimento d'acqua verificatosi nelle fasi della preparazione delle carcasse che non sono soggette a controllo e, comunque, qualora l'assorbimento di acqua sia superiore ai valori previsti dall'allegato VII, punto 9, o dall'allegato V, punto 7, i macelli apportano immediatamente al processo di lavorazione i necessari correttivi tecnici.

4. In tutti i casi contemplati al paragrafo 3, secondo comma e comunque almeno una volta ► **M8** ogni due mesi ◀, si effettuano le verifiche del tenore di acqua di cui al paragrafo 1 procedendo ad un campionamento dei polli congelati e surgelati provenienti da ciascun macello, attenendosi alle disposizioni dell'allegato V o dell'allegato VI, a scelta della competente autorità dello Stato membro. I controlli non vengono effettuati sulle carcasse per le quali è fornita la prova — alla competente autorità — che sono destinate esclusivamente all'esportazione.

5. Le verifiche di cui ai paragrafi 3 e 4 vengono effettuate dalle competenti autorità o sotto la loro responsabilità. In casi specifici, le competenti autorità possono rendere più rigorose, per un determinato macello, le disposizioni di cui al paragrafo 3, con particolare riferimento all'allegato VII, punti 1 e 9, e al paragrafo 4, qualora ciò risulti necessario ai fini dell'osservanza del tenore totale d'acqua ammesso dal presente regolamento.

▼ **M8**

In tutti i casi in cui si ritenga che una partita di polli congelati o surgelati non soddisfi le disposizioni del presente regolamento, esse sono tenute a riprendere i controlli con la frequenza minima prevista al paragrafo 4, soltanto dopo che abbiano dato risultati negativi tre verifiche successive, effettuate conformemente agli allegati V o VI, su campioni prelevati in tre diversi giorni di produzione nell'arco di un periodo massimo di quattro settimane. I costi di tali verifiche sono a carico del macello interessato.

▼ **M12**

5 bis. Se i risultati delle verifiche di cui ai paragrafi 3 e 4, nel caso del raffreddamento ad aria, evidenziano che per sei mesi sono stati rispettati i criteri stabiliti negli allegati V, VI e VII, la frequenza delle ispezioni di cui al paragrafo 3 può essere ridotta ad una volta al mese. In caso di mancata osservanza dei criteri stabiliti nei richiamati allegati

▼ M12

vengono ripristinate le ispezioni secondo la frequenza prevista al paragrafo 3.

6. Se i risultati di una verifica condotta ai sensi del paragrafo 4 indicano un superamento dei limiti tollerati, il lotto in questione è considerato non conforme al presente regolamento. In tal caso, tuttavia, il macello interessato può chiedere che si proceda ad una controanalisi da effettuarsi nel laboratorio di riferimento dello Stato membro, secondo un metodo scelto dalla competente autorità dello stesso Stato membro. I costi della controanalisi sono a carico del detentore del lotto.

▼ M4

7. Se, eventualmente dopo la controanalisi, il lotto di cui trattasi è considerato non conforme al presente regolamento, l'autorità competente provvede affinché il lotto stesso possa essere commercializzato nella Comunità soltanto se sugli imballaggi individuali e sugli imballaggi collettivi delle carcasse in questione siano apposti dal macello, sotto il controllo dell'autorità competente, un nastro adesivo o un'etichetta recanti almeno una delle seguenti diciture, in lettere maiuscole di colore rosso:

▼ M16

- Съдържанието на вода превишава нормите на ЕИО
- Contenido en agua superior al límite CEE
- Obsah vody překračuje limit EHS
- Vandindhold overstiger EØF-Normen
- Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert
- Veesisaldus ületab EMÜ normi
- Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΟΚ
- Water content exceeds EEC limit
- Teneur en eau supérieure à la limite CEE
- Tenore d'acqua superiore al limite CEE
- Ūdens saturs pārsniedz EEK noteikto normu
- Vandens kiekis viršija EEB nustatytą ribą
- Víztartalom meghaladja az EGK által előírt határértéket
- Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KEE
- Watergehalte hoger dan het EEG-maximum
- Zawartość wody przekracza normę EWG
- Teor de água superior ao limite CEE
- conținutul de apă depășește limita CEE
- Obsah vody presahuje limit EHS
- Vsebnost vode presega EES omejitev
- Vesipitoisuus ylittää ETY-normin
- Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EEG.

▼ M4

Il lotto di cui al primo comma resta sotto il controllo dell'autorità competente sino al momento in cui riceve un trattamento conforme con quanto stabilito dal presente paragrafo o viene altrimenti smaltito. Se si certifica all'autorità competente che il lotto di cui al primo comma è destinato all'esportazione, la medesima autorità competente adotta i provvedimenti più opportuni per impedire che tale lotto venga commercializzato all'interno della Comunità.

▼ M4

Le diciture previste nel primo comma sono apposte in un posto ben visibile, in maniera chiaramente leggibile e indelebile. Esse non devono essere occultate in nessun modo o rese indistinte o interrotte da scritte o figure. Le lettere devono avere un'altezza di almeno 1 cm nel caso di imballaggi individuali e di almeno 2 cm nel caso di imballaggi collettivi.

8. Lo Stato membro di destinazione può, ove sussistano fondati motivi per sospettare irregolarità, effettuare controlli non discriminatori su campioni casuali di polli congelati o surgelati, per verificare che una partita soddisfi i requisiti previsti dal presente articolo.

9. I controlli di cui al paragrafo 8 vengono effettuati nel luogo di destino della merce o in altra opportuna sede; qualora si opti per la seconda ipotesi, il posto indicato non deve trovarsi alla frontiera, la sua scelta deve incidere quanto meno possibile sull'itinerario della merce e quest'ultima deve poter essere normalmente avviata a destino dopo il prelievo dei campioni necessari. Tali prodotti, tuttavia, possono essere venduti al consumatore finale solo dal momento in cui sarà disponibile il risultato del controllo.

I controlli in parola vanno effettuati appena possibile, in modo da non ritardare la collocazione sul mercato del prodotto o provocare ritardi che possano pregiudicare la qualità dello stesso. I risultati dei controlli, tutte le conseguenti decisioni e i motivi che hanno portato all'adozione delle stesse, sono notificati allo speditore, al destinatario o al loro rappresentante entro due giorni lavorativi dal prelievo dei campioni.

Le decisioni adottate dall'autorità competente dello Stato membro di destinazione devono essere comunicate, con le relative motivazioni, all'autorità competente dello Stato membro speditore.

A richiesta dello speditore o del suo rappresentante, le decisioni motivate devono essere loro comunicate per iscritto, con l'indicazione delle vie di ricorso offerte dalla legislazione vigente nello Stato membro di destinazione, nonché della forma e dei termini prescritti per il ricorso stesso.

▼ M12

10. Se il risultato dei controlli di cui al paragrafo 8 indica un superamento della tolleranza ammessa, il detentore del lotto di cui trattasi può chiedere che si proceda ad una controanalisi da effettuarsi in uno dei laboratori di riferimento elencati nell'allegato VIII, secondo lo stesso metodo impiegato per il controllo iniziale. I costi della controanalisi sono a carico del detentore del lotto. Le competenze e i compiti dei laboratori di riferimento sono indicati nell'allegato IX.

▼ M4

11. Se, a seguito di un controllo effettuato a norma dei paragrafi 8 e 9, nonché, ove ne sia fatta richiesta, di una controanalisi, si constata che i polli congelati o surgelati non sono conformi a quanto disposto dal presente articolo, l'autorità competente dello Stato membro di destinazione deve applicare le procedure indicate al paragrafo 7.

12. Nei casi previsti dai paragrafi 10 e 11, l'autorità competente dello Stato membro di destinazione si mette immediatamente in contatto con l'autorità competente dello Stato membro speditore. Quest'ultima prende tutte le misure necessarie e comunica alla competente autorità del primo Stato membro la natura dei controlli effettuati, le decisioni prese e le relative motivazioni.

Qualora i controlli di cui ai paragrafi 8 e 10 evidenziano ripetute irregolarità o quando questi controlli, secondo il parere dello Stato membro speditore, sono stati effettuati senza una giustificazione sufficiente, le autorità competenti dello Stato membro interessato ne informano la Commissione.

Se necessario, per garantire l'applicazione uniforme del presente regolamento o su richiesta dell'autorità competente dello Stato membro di

▼ M4

destinazione, la Commissione può, tenuto conto della natura delle infrazioni:

- inviare una missione di esperti presso lo stabilimento di cui trattasi ed effettuare sopralluoghi di concerto con le competenti autorità nazionali, oppure
- chiedere all'autorità competente dello Stato membro di spedizione di intensificare i prelievi di campioni sulla produzione dello stabilimento di cui trattasi, applicando eventualmente sanzioni ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CEE) n. 1906/90.

La Commissione comunica agli Stati membri le proprie risultanze. Gli Stati membri sul cui territorio viene effettuata un'ispezione forniscono agli esperti l'assistenza necessaria all'espletamento delle loro mansioni.

In attesa delle risultanze della Commissione, lo Stato membro speditore deve, su richiesta dello Stato membro di destinazione, intensificare i controlli sui prodotti provenienti dallo stabilimento in questione.

Qualora tali provvedimenti siano adottati a seguito di ripetute irregolarità da parte di uno stabilimento, la Commissione pone a carico di quest'ultimo tutte le spese sostenute per l'applicazione delle disposizioni dei trattini del terzo comma.

▼ M8

12 bis. Le competenti autorità degli Stati membri informano immediatamente i rispettivi laboratori nazionali di riferimento dei risultati dei controlli effettuati da esse o sotto la loro responsabilità.

▼ M15

Prima del 1° luglio di ogni anno i laboratori nazionali di riferimento trasmettono questi dati al comitato di esperti di cui al paragrafo 14, per un'ulteriore valutazione e discussione con i laboratori nazionali di riferimento. I risultati vengono presentati per esame al comitato di gestione a norma dell'articolo 18 del regolamento (CEE) n. 2777/75.

▼ M11

13. Gli Stati membri adottano le modalità dei controlli di cui al presente articolo per tutte le fasi della commercializzazione, inclusi i controlli delle importazioni da paesi terzi al momento dello sdoganamento, conformemente agli allegati V e VI. Essi comunicano tali misure agli altri Stati membri e alla Commissione anteriormente al 1° settembre 2000. Qualsiasi modifica attinente deve essere comunicata immediatamente agli altri Stati membri e alla Commissione.

▼ M15

14. Un comitato di esperti nel controllo del tenore d'acqua delle carni di pollame funge da organismo di coordinamento per le attività di analisi dei laboratori nazionali di riferimento. Esso è composto da rappresentanti della Commissione e dei laboratori nazionali di riferimento. I compiti del suddetto organismo e dei laboratori nazionali di riferimento, nonché la relativa struttura organizzativa, sono precisati nell'allegato IX.

▼ M11*Articolo 14 ter*

1. I seguenti tagli di pollame freschi, congelati e surgelati possono essere commercializzati nell'ambito di attività commerciali o di scambi all'interno della Comunità, soltanto se il loro tenore d'acqua non supera i valori tecnicamente inevitabili determinati col metodo di analisi descritto all'allegato VI bis (metodi chimici):

- a) filetto/fesa di pollo, con o senza forcina, senza pelle;
- b) petto di pollo, con pelle;
- c) sovraccosce, fusi, cosce, coscette di pollo, quarti di pollo, con pelle;
- d) filetto/fesa di tacchino, senza pelle;
- e) petto di tacchino, con pelle;

▼ M11

- f) sovraccosce, fusi, cosce di tacchino, con pelle;
- g) carne di coscia di tacchino disossata, senza pelle.

2. Le autorità competenti designate da ciascuno Stato membro curano che i macelli e i laboratori di sezionamento, annessi o meno ai macelli, adottino tutte le misure necessarie per conformarsi alle disposizioni del paragrafo 1, ed in particolare che:

▼ M12

— siano effettuati controlli regolari sull'acqua assorbita, conformemente all'articolo 14 bis, paragrafo 3, anche per le carcasse di polli e di tacchini destinate alla produzione dei tagli freschi, congelati e surgelati elencati al paragrafo 1. Detti controlli devono essere effettuati almeno una volta per ogni periodo di lavoro di otto ore. Tuttavia, nel caso del raffreddamento ad aria delle carcasse di tacchino non è necessario procedere a controlli regolari sull'acqua assorbita. I valori limite di cui all'allegato VII, punto 9, si applicano anche alle carcasse di tacchino,

▼ M11

- i risultati dei controlli siano registrati e conservati per un periodo di almeno un anno,
- ciascun lotto sia contrassegnato in modo tale da poterne identificare la data di produzione; i marchi dei lotti debbono figurare sui registri di produzione.

▼ M12

Se i risultati dei controlli di cui al primo trattino e al paragrafo 3, nel caso del raffreddamento ad aria, evidenziano che per sei mesi sono stati rispettati i criteri stabiliti negli allegati V, VI e VII, la frequenza dei controlli di cui al primo trattino può essere ridotta ad una volta al mese. In caso di mancata osservanza dei criteri stabiliti nei richiamati allegati vengono ripristinati i controlli secondo la frequenza prevista al primo trattino.

▼ M11

3. Almeno ogni tre mesi devono essere effettuati controlli sul tenore d'acqua di cui al paragrafo 1, prelevando campioni su tagli di pollame congelati e surgelati in ciascun laboratorio di sezionamento che produce detti tagli, conformemente al disposto dell'allegato VI bis. Tali controlli non debbono essere eseguiti sui tagli di pollame per i quali è stato sufficientemente dimostrato, a giudizio dell'autorità competente, che sono destinati esclusivamente all'esportazione.

▼ M12

Dopo un anno di esami effettuati con risultati che dimostrano l'osservanza dei criteri stabiliti nell'allegato VI bis in un determinato laboratorio di sezionamento, la frequenza degli esami sarà ridotta ad uno ogni sei mesi. In caso di mancata osservanza di tali criteri vengono ripristinate le ispezioni secondo la frequenza prevista al primo comma.

▼ M11

4. I paragrafi da 5 a 13 dell'articolo 14 bis si applicano, *mutatis mutandis*, ai tagli di pollame di cui al paragrafo 1.

▼ M1*Articolo 15*

Il presente regolamento entra in vigore il 20 giugno 1991.

Esso si applica a decorrere dal 1° luglio 1991.

L'articolo 8 si applica dal 1° marzo 1992 per quanto riguarda le importazioni dai paesi terzi.

Fino al ► **M2** 31 marzo 1992 ◀, gli operatori possono tuttavia confezionare i prodotti contemplati dal presente regolamento in imballaggi recanti le indicazioni previste dalla normativa comunitaria o nazionale

▼ M1

vigente sino all'entrata in vigore del presente regolamento. Tali prodotti possono venir commercializzati fino al 31 dicembre 1992.

▼ B

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

ALLEGATO I

ARTICOLO 1, PARAGRAFO 1 — CARCASSE DI POLLAME — NOMI

bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1. Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετανοί και κότες (κρεατο- παραγωγή)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pollo, «Broiler»	Cālis, broilers
2. Петел, ко- кошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pe- čení, nebo va- ření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodu- linnud	Πετανοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista, sautēta vai vā- rīta mājputnu gaja
3. Петел (угоен, скопен)	Сарпн	Карпун	Карпун	Карпун	Kohikukk	Κοτόνια	Сарпн	Chapon	Cappone	Капаунс
4. Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, Ko- houtek	Poussin, Co- quelet	Stubenküken	Kana- ja kuke- pojad	Νεοσσός, πε- τανόφι	Poussin, Co- quelet	Poussin, co- quelet	Galletto	Cālītis
5. Млад петел	Gallo joven	Mladý kohout	Ungane	Junger Hahn	Noor kukk	Πετανόφι	Young cock	Jeune coq	Giovane gallo	Jauns gailis
1. (Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mimi) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Tru- thahn	(Noor) kalkun	(Νεοφοί) γάλοι και γαλοπού- λες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Giovane) tac- chino	(Jauns) ūtars
2. Пуйка	Pavo	Krůta	Aviskalkun	Pute, Truthahn	kalkun	Γάλοι και γα- λοπούλες	Turkey	Dinde (à bouil- lir)	Tacchino/a	Tītars
1. (Млада) па- тица, пате, (млада) Му- скусна патина, (млад) Мюлар	Pato (joven o anadino), pato de Barbaria (jo- ven), Pato cru- zado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (Mladá) Přizmová kachna, (Mladá) Kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berbe- rand (Ung) mulardand	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barba- ricente (Junge) Mulardente	(Noor) part, pardipocgs, (noor) musku- spart, (noor), (noor) mullard	(Νεορέξ) πά- πιες ή παπά- κια, (νεορέξ) πάπιες βαρβα- ρίας, (νεορέξ) πάπιες mulard	(Young) duck, ducklings, (Young) Mu- scoy duck (Young) Mu- lard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	(Giovane) ana- tra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra «mu- lard»	(Jauna) pīle, pī- lēns, (Jauna) Muskuss pīle, (Jauna) Mullard pīle
2. Патина, Му- скусна патина, Мюлар	Pato, pato de Barbaria, Pato cruzado	Kachna, Přiz- mová kachna, Kachna Mulard	Avlsand Ber- berand Mular- dand	Ente, Barba- ricente Mular- dente	Part, musku- spart, mullard	Πάπιες, πάπιες βαρβαρίας πά- πιες mulard	Duck, Mu- scoy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), ca- nard mulard (à bouillir)	Anatra Anatra muta Anatra «mulard»	Pīle, Muskuss pīle, Mullard pīle

▼ M16

	bg	es	es	da	dc	et	el	en	fr	it	lv
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá house	(Ung) gås	Frühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεοσπές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Oca	Zoss
1.	(Млада) то-качка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehone	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεοσπές) φραγκόκορες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistina
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperlehone	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκορες	Guinea fowl	Pintade	Faraona	Pērļu vistina

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas broileris	Brojler csirke, peccsenyecsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kureczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec-brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, skirti troškinti arba virti	Kakas és tyúk (főznivaló baromfi)	Serduk, tigřeęa (tal-brodu)	Haan, hen, soep- of stoofkip	Kura rosolowa	Galo, galinha	Cocoș, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, hõna, gryt- eller kkhõna
3.	Kaplūnas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kaplon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syötökukko)	Kapun
4.	Viščiukas	Minicsirke	Ghattuęa, co-quet	Piepkuiken	Kureczętko	Franguitos	Pui tineri	Kuriaiko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukkonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatal kakas	Serduk žęghir fl-eta	Jonge haan	Mlody kogut	Galo jovem	Cocoș tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp
1.	Kalakučiukas	Pecsenyepulyka, gęgantipulyka, növendék pulyka	Dundjan (žęghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Mlody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morķa	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukai, Mūsų skuinės anties	Pecsenyekacsá, Pecsenye pęzsmakacsá, Pec-	Papra (žęghir fl-eta), papra žęghir (fellus ta papra), papra	(Jonge) eend (Jonge) Barbarijse eend	(Mloda) kaczkakaczka zona, (Mloda) kaczkakaczka piz-	Pato, Pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i>	Raięa (tânără), raięa (tânără) din specia Căi-	(Mladá) kačiatko, (Mladá) pýžmová kačica,	(Mlada) raca, račka, (Mlada) muškata raca,	(Nuori) anķka, (Nuori) myskianķka	(Ung) anķa, (ung) mulárdand (ung) myskand

▼ M16

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
	lardinės anties ančiukai	senye mulard - kacska	<i>muskovy</i> (žghira fl-eta), papra mulard	(Jonge) « <i>Mulard</i> »-eend	mowa, (Młoda) kaczka mulard		rařã (tãnãrã) Mulard	(Mladý) mulard	(Mlada) mulard raca		
2.	Antis, Muskusinė antis, Mulardine antis	Kacska, Pézsmakacska, Mulardkacska	Papra, papra <i>muscovy</i> , papra <i>mulard</i>	Eend Barbarijse eend « <i>Mulard</i> »-eend	Kaczka, Kaczka piz-mowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mulard</i>	Rařã, rařã din specia Cairna moschata, rařã Mulard	Kačica, Pyž-mová kačica, Mulard	Raca, Múskatna raca, Mulard raca	Ankka, myskiankka	Anka, mulardand, myskand
1.	Žařtukas	Fiatl liba, pecenye liba	Wizãa (žghira fl-eta), fellusa ta' wizãa	(Jonge) gans	Młoda gęs	Ganso	Gãscã (tãnãrã)	(Mladá) hus, húsatko	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gãs, gã-sunge
2.	Žařis	Liba	Wizãa	Gans	Gęs	Ganso adulto	Gãscã	Hus	Gos	Hanhi	Gãs
1.	Perlinių viřtų viřtukai	Pecsenyegön-gyös	Farghuma (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perlicezka	Pintada	Bibilicã adultã	(Mladá) perlicezka	(Mlada) pergatka	(Nuori) helmikana	(Ung) piãrlhõna
2.	Perlinės viřtos	Gyöngytyük	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilicã	Perlicezka	Pegatka	Helmikana	Pãrlhõna

ARTICOLO 1, PARAGRAFO 1 — CARCASSE DI POLLAME — NOMI

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισã	Half	Demi ou moitié	Metã	Puse
b)	Четвъртинка	Charro	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	Quarto	Ceturdaļa
c)	Неразделени четвъртинки с бучетата	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammenhængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahtilõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια κοδίων	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Cosciofio	Nesadalītas kāju ceturdaļas
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	Petto con osso	Krūtiņa
e)	Бучче	Muslo y contra-muslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Coscia	Kāja



M16

	bg	es	es	da	de	et	el	en	fr	it	lv
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 ρόχλης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Coscetta	Cāļa kāja ar muguras daļu
g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Reis	Μηρός (μπουρά)	Thigh	Haut de cuisse	Sovracoscia	Šķipnis
h)	Подбедрица	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	Sääretükk	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Fuso	Stilbs
i)	Крыло	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Ala	Spāns
j)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtilõikamata tiivad	Αδιωχόρσιτες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Ali non separate	Nesadalīti spāni
k)	Филе от гърдите, бяло месо	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φύλετο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja
l)	Филе от гърдите «яздеца»	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	Φύλετο στήθους με κλεϊδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicle	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar krūšukaulu
m)	Негльсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret (Filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývající prsní sval, bez hlubokého prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha («magret» või «maigret»)	Μαγρετ, μαγρετ	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Pīles krūtiņa

▼ M16

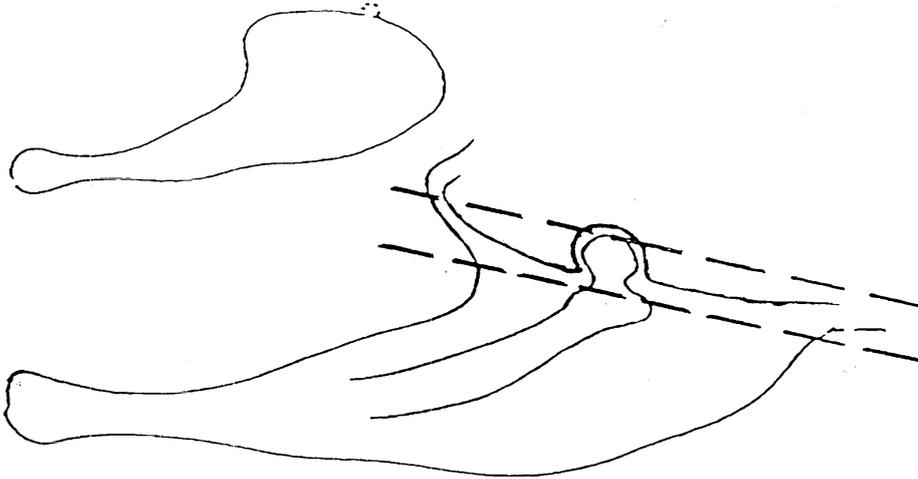
	it	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Pusè	Fél baromfi	Nofs	Heft	Połówka	Metade	Jumătăji	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed romfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrt	Neljannes	Kvart
c)	Neatskirti koja ketvirčiai	Összeíiggó (egész) comb-negyedek	Il-kwarta ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achten-warten	Ćwiartka tylna w całosci	Quartos de coxa não separados	Sferturi neseparate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takanejñannes	Bakdelspart
d)	Krütinėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Koja	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydínové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko koja su neatskirta nugaros dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-ti-giega b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kurczęca z częścią z grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščanjča bedra z delom hrbita	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggen
g)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendien	Udo	Coxa	Pulpă superoară	Homé hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Blauzdėlė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferoară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Spamas	Szárnnyak	Ġewnah	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydínové křídlo	Peruti	Siipi	Vinge
j)	Neatskirti sparnai	Összeíiggó (egész) szárnyak	Ġwienah mhux separate	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całosci	Asas não separadas	Aripi neseparate	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
k)	Krütinėlės filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Came de peito	Piept dezosat	Hydínový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
l)	Krütinėlės filė su raktikauliu ir krūtinkauliu	Mellfilé szecsonnal	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borstfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Came de peito com furecula	Piept dezosat cu osul iadeș	Hydínový rezeň s kosťou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee solitueen	Bröstfilé med nyckelben
m)	Krütinėlės filė be kiliojo raumens (magret)	Bőrös libamellfilé, (magret)	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacám de pasăre, Spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret

▼ M4

ALLEGATO I bis

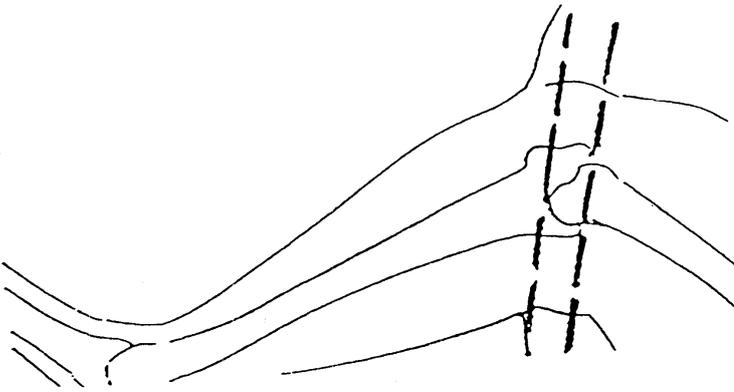
Sezionatura che separa la sovraccoscia/coscia dal dorso

— delimitazione dell'articolazione dell'anca



Sezionatura che separa la sovraccoscia dal fuso

— delimitazione dell'articolazione del ginocchio





M16

ALLEGATO II

ARTICOLO 9 — METODI DI RAFFREDDAMENTO

bg	es	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1. Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidissement à l'air	Raffreddamento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2. Въздушно-душево охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postřikem	Vychlazeným proudem vzduchu s postřikem	Luft-spraykøling	Luft-Sprühkühlung	Õhkipiserdusjahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidissement par aspersión ventilée	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar smidzinātu gaisu
3. Охлаждение через погружение	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Ve vodní lázni ponořením	Neddypningskøling	Gegenstrom-Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Raffreddamento per immersione	Dzesēšana iegremdējot
It	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	sv	fi	
1. Atšaldymas ore	Levegős hűtés	Tkessih bl-aria	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähdytys	Ilmajäähdytys	Lufthygning
2. Atšaldymas pučiant orą	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproei-koeling	Owiewowo-natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené sprajovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmasprayjäähdytys	Ilmasprayjäähdytys	Evaporativhygning
3. Atšaldymas pardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'immersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähdytys	Vesijäähdytys	Vattenkygning

ALLEGATO III

ARTICOLO 10, PARAGRAFO 1 — FORME DI ALLEVAMENTO

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fi	fr	it	lv
a)	Храчена ... % ... гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Osa engordada con avena	Крмена (čim) ... % (čeho) ... Husa krmená ovšem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Mast mit ... % ... Hafemastgans	Sõdetud ... mis sisaldab ... % ... Kaeraga toide- tud hani	Έχει τροφοί με ... % ... Χήνα που πα- χάινεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Élevé à l'inté- rieur: système extensif	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Barība ar ... % ... ar auzām baro- tas zosis
b)	Екстензивно закрыто (отгледан на закрыто)	Sistema exten- sivo en galli- nero	Extenzivní v hale	Ekstensivt stal- dopdræt (skrabe ...)	Extensive Bo- denhaltung	Ekstensivne seespிடամine (lindlas pidā- mine)	Εκτακτής εκ- τροφής	Extensive in- door (barnrea- red)	Élevé à l'inté- rieur: système extensif	Sortant à l'ex- térieur	Estensivo al coperto	Turēšana galve- nokārt telpās («Audzēti kūfī»)
c)	Свободен на- чин на от- глеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Auslaufhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βο- σκής	Free range	All'aperto		All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен на- свободен на- чин на от- глеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Au- slaufhaltung	Traditsiooni- line vabapida- mine	Πτηνοτροφείο παροδοστικά ελεύθερης βο- σκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air		Rurale all'a- perto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен на- чин на от- глеждане — пълна свобода	Granja de cría en libertad	Volný výběh — úplná volnost	Frilands ... op- drættet i fuld frihed	Bäuerliche Frei- landhal- tung	Täieliku liik- misvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté		Rurale in li- bertà	Plinīgā brīvība
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv	
a)	Lesinta ... % ... Avizomis pe- netos žąsys	...%-ban ...-val etetett Zabbal etetett liba	Mitmugha b'... % ta' ... Wizza mitmu- gha bil-hafur	Gevoeed met ... % ... Met haver vet- gemeste gans	Żywione z ud- zialem ... % ... tuez owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engor- dado com aveia	Furajate cu un % de ... Gâște furajate cu ovăz	Krmené ... % ... husi krmené ovsom	Krmljeno s/z % gos krmljena z ovsom	Ruokittu ... % ... Kauralla ruo- kittu hanhi	Uffodrad med ... % ... Havrefodrad gås	
b)	Patalpose lai- svai auginti paukščiiai	Isiállóban kül- terjesen tartott	Mrobbija għewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnengehou- den	Ekstensywny chów ściół- kowy	Produção ex- tensiva em in- terior	Creștere în in- terior sistem extensiv	Extenzívne v háľách	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäinen sisäkasvatus	Extensivt upp- född inomhus	

▼M16

	it	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
	(Augmīti tvar-tuose)										
c)	Laisvai laikomi paukšćiai	Szabadtartás	Barra (<i>free range</i>)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliberdade	Creştere liberă	Chované vo voľnom výbehu	Prosta reja	Ulkoilumahdollisuus	Tillgång till utomhusvistelse
d)	Tradiciskai laikomi paukšćiai	Hagyományos szabadtartás	Barra (<i>free range</i>) tradizionali	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creştere liberă tradiţională	Chované tradičním způsobem v halách	Tradicionalna prosta reja	Ulkoiluvapaus	Traditionell utomhusvistelse
e)	Visiškoje laikomi paukšćiai	Teljes szabad-tartás	Barra (<i>free range</i>) – liberta totali	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creştere liberă – libertate totală –	Chované na paši	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa kasvatus	Uppfödd i full frihet

▼ M4*ALLEGATO IV***▼ M14**

Le condizioni di cui all'articolo 10 sono le seguenti:

▼ M12

a) *Percentuale di ... nella razione alimentare*

▼ M4

Il riferimento ad uno dei particolari componenti del mangime di seguito precisati può comparire soltanto se:

- nel caso di cereali, essi costituiscono, in peso, almeno il 65 % del mangime somministrato per la maggior parte del periodo di ingrasso; i sottoprodotti dei cereali non possono rappresentare più del 15 % di detta percentuale; se tuttavia viene fatto riferimento ad un cereale specifico, questo deve rappresentare almeno il 35 % del mangime utilizzato e almeno il 50 % nel caso di granoturco;
- nel caso di leguminose o di foraggi verdi, essi costituiscono, in peso, almeno il 5 % del mangime somministrato per gran parte del periodo di ingrasso;
- nel caso di prodotti lattiero-caseari, essi costituiscono, in peso, almeno il 5 % del mangime somministrato durante la fase di finissaggio.

Il termine «oca ingrassata con avena» può tuttavia essere utilizzato se durante la fase di finissaggio di 3 settimane le oche ricevono giornalmente almeno 500 g di avena.

b) *«Estensivo al coperto»*

Questa dicitura può figurare soltanto se:

- la densità per metro quadrato di superficie non supera:

▼ M12

- i 15 capi, ma non più di 25 kg peso vivo, nel caso dei polli, giovani galli e capponi,

▼ M4

- i 25 kg di peso vivo nel caso delle anatre, delle faraone e dei tacchini,
- i 15 kg di peso vivo nel caso delle oche;
- gli animali non vengono macellati prima di aver raggiunto un'età di:
 - 56 giorni nel caso dei polli,
 - 70 giorni nel caso dei tacchini,
 - 112 giorni nel caso delle oche,
 - 49 giorni nel caso delle anatre pechino,
 - 70 giorni nel caso delle femmine di anatre mute,
 - 84 giorni nel caso dei maschi di anatre mute,
 - 65 giorni nel caso delle femmine di anatre «mulard»,
 - 82 giorni nel caso delle faraone,

▼ M11

- 60 giorni nel caso delle oche giovani,

▼ M12

- 90 giorni nel caso dei galli giovani,
- 140 giorni nel caso dei capponi.

▼ M4

c) *«All'aperto»*

Questa dicitura può figurare soltanto se:

- la densità nel ricovero e l'età alla macellazione rispettano le condizioni fissate alla lettera b), eccetto per i polli, per i quali la densità può essere aumentata a 13, ma non oltre 27,5 kg di peso vivo per metro quadrato, e per i capponi, per i quali la densità non deve superare i 7,5 capi per

▼M4

metro quadrato, con un massimale di 27,5 kg di peso vivo per metro quadrato;

- per almeno metà della durata del loro ciclo vitale, gli animali hanno la costante possibilità di eccedere, durante le ore diurne, a parchetti all'aperto comprendenti una superficie in gran parte rivestita di vegetazione pari ad almeno:

- 1 m² per pollo o faraona,

▼M9

- 2 m² per anatra o per cappone.

▼M4

- 4 m² per tacchino od oca;

- nel caso delle faraone, i parchetti all'aperto possono essere sostituiti da una voliera di superficie pari almeno a quella del ricovero, con un'altezza di almeno 2 m. Ogni volatile dispone di posatoi di lunghezza corrispondente ad almeno 10 cm per capo in totale (edificio e voliera);
- il mangime somministrato nella fase di ingrasso contiene almeno il 70 % di cereali;
- il ricovero è provvisto di aperture di passaggio la cui luce complessiva è di almeno 4 m per 10 m²; di superficie dell'edificio.

d) *«Rurale all'aperto»*

Questa dicitura può figurare soltanto se:

- la densità per metro quadrato di superficie all'interno del ricovero non supera:
 - i 12 capi, ma non più di 25 kg di peso vivo, nel caso dei polli; tuttavia, qualora siano impiegati ricoveri mobili di superficie utile non superiore a 150 m²; e che restano aperti durante la notte, la densità per metro quadrato può raggiungere i 20 capi, ma non più di 40 kg;
 - i 6,25 capi (fino all'età di 91 giorni, i 12 capi), ma non più di 35 kg di peso vivo, nel caso dei capponi;
 - gli 8 capi, ma non più di 35 kg di peso vivo, nel caso dei maschi di anatra muta o pechino;
 - i 10 capi, ma non più di 25 kg di peso vivo, nel caso delle femmine di anatra muta o pechino;
 - gli 8 capi, ma non più di 35 kg di peso vivo, nel caso delle anatre «mulard»;

▼M12

- i 13 capi, ma non più di 25 kg di peso vivo nel caso delle faraone;

▼M4

- i 6,25 capi (fino all'età di 7 settimane, i 10 capi), ma non più di 35 kg di peso vivo, nel caso dei tacchini;

- i 5 capi (fino all'età di 6 settimane, i 10 capi), nel caso delle oche e i 3 capi se il finissaggio è operato in clausura durante le tre ultime settimane dell'ingrassamento, ma non più di 30 kg di peso vivo;

- la superficie totale utilizzabile dei ricoveri di ciascuna unità di produzione non supera i 1 600 m²;

- ciascun ricovero non contiene più di:

- 4 800 polli,

- 5 200 faraone,

- 4 000 femmine di anatra muta o pechino o 3 200 maschi di anatra muta o pechino o 3 200 anatre «mulard»,

- 2 500 capponi, oche e tacchini;

- il ricovero è provvisto di aperture di passaggio la cui luce complessiva è di almeno 4 m per 100 m² di superficie dell'edificio;

- gli animali hanno la costante possibilità di accedere, durante le ore diurne, a parchetti all'aperto almeno fin dall'età di:

▼ M4

- 6 settimane nel caso di polli e capponi,
- 8 settimane nel caso di anatre, oche, faraone e tacchini;
- i parchetti all'aperto comprendono una superficie in gran parte coperta di vegetazione almeno pari a:
 - 2 m² per pollo, anatra muta, anatra pechino o faraone,
 - 3 m² per anatra «mulard»,
 - 4 m² per cappone, a partire dal 92° giorno (2 m² fino al 91° giorno),
 - 6 m² per tacchino,
 - 10 m² per oca;
- nel caso delle faraone, i parchetti all'aperto possono essere sostituiti da una voliera di superficie pari almeno al doppio di quella del ricovero, con un'altezza di almeno 2 m. Ogni volatile dispone di posatoi di lunghezza corrispondente ad almeno 10 cm per capo in totale (edificio e voliera);
- gli animali ingrassati sono di una razza riconosciuta a crescita lenta;
- il mangime utilizzato nella fase di ingrasso contiene almeno il 70 % di cereali;
- l'età minima alla macellazione è di:
 - 81 giorni nel caso dei polli,
 - 150 giorni nel caso dei capponi,
 - 49 giorni nel caso delle anatre pechino,
 - 70 giorni nel caso delle femmine di anatra muta,
 - 84 giorni nel caso dei maschi di anatra muta,
 - 92 giorni nel caso delle anatre «mulard»,
 - 94 giorni nel caso delle faraone,

▼ M12

- 140 giorni nel caso dei tacchini e delle oche da carne, venduti interi,
- 98 giorni per le femmine di tacchino destinate al sezionamento,
- 126 giorni per i maschi di tacchino destinati al sezionamento,

▼ M4

- 95 giorni nel caso delle oche destinate alla produzione di fegato grasso e di «magret»,

▼ M11

- 60 giorni nel caso delle oche giovani;

▼ M4

- il finissaggio in clausura non supera:
 - 15 giorni nel caso dei polli di più di 90 giorni,

▼ M9

- 4 settimane nel caso dei capponi.

▼ M4

- 4 settimane nel caso delle oche e delle anatre «mulard» di più di 70 giorni destinate alla produzione di fegato grasso e di «magret».

e) *«Rurale in libertà»*

L'impiego di questa dicitura presuppone il rispetto delle condizioni indicate alla lettera d); gli animali devono però avere anche la costante possibilità di accedere, durante le ore diurne, a spazi all'aperto di superficie illimitata.

▼ M14

In caso di restrizione, anche d'ordine veterinario, all'accesso del pollame all'aperto, disposta a norma del diritto comunitario al fine di proteggere la salute degli uomini e degli animali, il pollame allevato secondo i metodi di produzione di cui al primo comma, lettere c), d) ed e), eccetto le faraone allevate in voliera, può continuare ad essere commercializzato con una particolare indicazione del tipo di allevamento durante il periodo di applicazione della restrizione, ma in nessun caso per più di dodici settimane.

▼M4*ALLEGATO V***DETERMINAZIONE DELLA QUANTITÀ DI ACQUA RISULTANTE DAL DECONGELAMENTO****(Prova di sgocciolamento)**1. *Oggetto e campo di applicazione*

Questa tecnica è utilizzata per determinare la quantità d'acqua risultante dal decongelamento di polli congelati o surgelati. Se la quantità d'acqua proveniente dallo sgocciolamento, espressa in percentuale, in peso, della carcassa, comprese tutte le frattaglie commestibili contenute nell'imballaggio, supera il valore minimo fissato al punto 7, si ritiene che la carcassa abbia assorbito un eccesso d'acqua durante il trattamento.

▼C3**▼M4**2. *Definizione*

La quantità d'acqua determinata con questa tecnica si esprime in percentuale, in peso d'acqua sgocciolata, calcolando tale percentuale rispetto al peso totale della carcassa congelata o surgelata, comprese le frattaglie commestibili.

3. *Principio*

La carcassa congelata o surgelata, comprese eventualmente le frattaglie commestibili, è decongelata in condizioni controllate che consentono di calcolare il peso dell'acqua sgocciolata.

4. *Attrezzatura*

- 4.1. Una bilancia in grado di pesare fino a 5 kg con una precisione non inferiore a 1 g.
- 4.2. Sacchetti di plastica sufficientemente grandi per contenere la carcassa e muniti di un sistema sicuro di fissazione.
- 4.3. Una bacinella d'acqua sottoposta a controllo termostatico, in grado di contenere le carcasse descritte ai punti 5.5 e 5.6. La bacinella deve contenere una quantità d'acqua pari a almeno 8 volte il volume dei volatili da controllare ed in grado di mantenere l'acqua ad una temperatura di 42 ± 2 °C.
- 4.4. Carta da filtro o altre salviette di carta assorbente.

5. *Tecnica*

- 5.1. Prelevare, a caso, 20 carcasse dalla quantità di volatili sottoposti al controllo. Conservarli ad una temperatura massima di - 18 °C finché essi possano essere sottoposti alla prova di cui ai punti 5.2-5.11.
- 5.2. Asciugare la parete esterna dell'imballaggio per togliere il ghiaccio e l'acqua che vi aderiscono. Pesare l'imballaggio ed il suo contenuto arrotondando il peso al grammo più prossimo; si ottiene così M_0 .
- 5.3. Togliere dalla carcassa, ed eventualmente dalle frattaglie commestibili vendute insieme ad essa, l'imballaggio esterno. Lasciare asciugare e pesare l'imballaggio, arrotondando il peso al grammo più prossimo; si ottiene così M_1 .
- 5.4. Calcolare il peso della carcassa e delle frattaglie congelate, deducendo M_1 da M_0 .
- 5.5. Introdurre la carcassa, comprese le frattaglie commestibili, in un solido sacchetto di plastica impermeabile, dirigendo la cavità addominale verso la parte inferiore e chiusa del sacchetto. Le dimensioni di quest'ultimo devono essere tali da poterlo fissare saldamente durante l'immersione nella bacinella, ma non eccessive e tali da permettere alla carcassa di non presentarsi più in posizione verticale.
- 5.6. La parte del sacchetto contenente la carcassa e le frattaglie commestibili va completamente immersa nell'acqua, mentre l'imboccatura resta aperta per consentire la fuoriuscita di quanta più aria possibile. Con l'eventuale ausilio di apposite sbarre o con l'introduzione di pesi, il sacchetto viene

▼ **M4**

tenuto in posizione verticale in modo che l'acqua della bacinella non possa entrarvi. I singoli sacchetti non devono toccarsi.

- 5.7. Il sacchetto va lasciato a bagno nell'acqua, mantenuta ad una temperatura costante di 42 ± 2 °C, muovendolo o agitando l'acqua di continuo, finché il centro termico della carcassa (corrispondente, per le presentazioni senza frattaglie, alla parte più interna del muscolo pettorale, in prossimità dello sterno, per le presentazioni con le frattaglie al centro delle stesse) abbia raggiunto la temperatura di + 4 °C. La misurazione della temperatura si effettua su due carcasse scelte a caso. Le carcasse non devono rimanere immerse per un tempo superiore a quello necessario per raggiungere la citata temperatura di + 4 °C. A titolo indicativo, la durata dell'immersione per carcasse conservate a - 18 °C è dell'ordine di:

Classe ponderale (g)	Peso carcassa + frattaglie (g)	Tempo indicativo di immersione in minuti	
		Polli con frattaglie	Polli senza frattaglie
< 800	< 825	77	92
850	825 — 874	82	97
900	875 — 924	85	100
950	925 — 974	88	103
1 000	975 — 1 024	92	107
1 050	1 025 — 1 074	95	110
1 100	1 050 — 1 149	98	113
1 200	1 150 — 1 249	105	120
1 300	1 250 — 1 349	111	126
1 400	1 350 — 1 449	118	133

Oltre i 1 400 g i tempi si allungano di sette minuti per ogni 100 g supplementari. Se il tempo indicativo di immersione non è sufficiente a far raggiungere la temperatura di + 4 °C alle due carcasse controllate, il decongelamento deve proseguire finché il centro termico delle stesse è effettivamente a + 4 °C.

- 5.8. Togliere il sacchetto ed il suo contenuto dalla bacinella d'acqua; forare la base del sacchetto per consentire l'uscita dell'acqua proveniente dal decongelamento. Lasciare sgocciolare il sacchetto ed il suo contenuto per un'ora ad una temperatura ambiente compresa tra + 18 °C + 25 °C.
- 5.9. Ritirare la carcassa decongelata dal sacchetto ed estrarre (ove sia presente) l'imballaggio contenente le frattaglie dalla cavità addominale. Asciugare l'interno e l'esterno della carcassa con carta filtro o salviette di carta. Forare l'imballaggio contenente le frattaglie e, una volta uscita l'acqua, asciugare il più possibile l'imballaggio e le frattaglie decongelate.
- 5.10. Determinare il peso totale della carcassa decongelata e delle frattaglie nonché del loro imballaggio arrotondandolo al grammo più prossimo; si ottiene così M_2 .
- 5.11. Determinare il peso dell'imballaggio che conteneva le frattaglie, arrotondandolo al grammo più prossimo; si ottiene così M_3 .

6. *Calcolo del risultato*

Si ottiene la quantità d'acqua proveniente da decongelamento, espressa in percentuale, in peso, della carcassa congelata o surgelata (comprese le frattaglie) applicando la formula seguente:

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

7. *Valutazione del risultato*

Se per il campione di 20 carcasse la quantità media d'acqua proveniente dal decongelamento è superiore alle percentuali di seguito indicate, si

▼ **M4**

ritiene che la quantità d'acqua assorbita durante il trattamento superi il valore limite.

Le percentuali in parola sono:

- per il raffreddamento ad aria: 1,5 %;
- per il raffreddamento per aspersione e ventilazione: 3,3 %;
- per il raffreddamento per immersione: y 5,1 %.

▼ **M4***ALLEGATO VI***DETERMINAZIONE DEL TENORE TOTALE D'ACQUA DEI POLLI****(Analisi chimica)**

1. *Oggetto e campo di applicazione*

Questo metodo è utilizzato per valutare il tenore totale d'acqua dei polli congelati o surgelati. Il metodo comporta la determinazione dei tenori d'acqua e di proteine di campioni prelevati da carcasse omogeneizzate di tali volatili. Il tenore totale d'acqua così determinato è paragonato col valore limite espresso dalle formule di cui al punto 6.4 per determinare se sia stata o meno assorbita acqua in eccesso durante il processo. Se l'analisi sospetta la presenza di qualsiasi sostanza che possa influenzare la valutazione, prenderà precauzioni appropriate.
2. *Definizioni*

Carcassa: la carcassa del volatile con ossa, cartilagine ed eventualmente frattaglie.

Frattaglie: fegato, cuore, ventriglio e collo.
3. *Principio*

Il tenore d'acqua e di proteine è determinato con i metodi descritti nelle norme ISO (International Organization for Standardization) o con altri metodi di analisi approvati dal Consiglio.

Il limite massimo del tenore totale d'acqua della carcassa viene desunto dal tenore di proteine della carcassa, che può essere legato al tenore d'acqua fisiologica.
4. *Attrezzatura e reagenti*
 - 4.1. Bilancia per pesare le carcasse e relativi involucri con una precisione non inferiore a 1 g.
 - 4.2. Ascia o sega per carne per sezionare la carcassa in pezzi che possano essere introdotti nel tritatore.
 - 4.3. Tritatore e miscelatore di grande potenza, in grado di omogeneizzare pezzi interi di volatile congelato o surgelato.

Nota: Non si raccomanda alcun tipo particolare di tritacarne. Esso dovrebbe essere abbastanza potente da permettere di minuzzare carni ed ossi surgelati o congelati, in modo da ottenere campioni omogenei corrispondenti a quelli che si potrebbero ottenere impiegando un tritacarne provvisto di un disco con perforazioni da 4 mm.
 - 4.4. Per la determinazione del tenore d'acqua effettuata secondo la norma ISO 1442: come specificato in questo metodo.
 - 4.5. Per la determinazione del tenore di proteine secondo la norma ISO 937: come specificato in questo metodo.
5. *Procedimento*
 - 5.1. Prelevare a caso 7 carcasse dalla partita di volatili sottoposta al controllo e mantenerle allo stato congelato attendendo l'inizio dell'analisi di cui ai punti da 5.2 a 5.6.

Invece di effettuare un'analisi di ciascuna delle sette carcasse separatamente, si può anche procedere all'analisi di un campione composto dalle sette carcasse.
 - 5.2. Procedere all'esame nell'ora successiva al ritiro delle carcasse dal congelatore.
 - 5.3. a) Asciugare la parte esterna dell'imballaggio per togliere il ghiaccio e l'acqua che vi aderiscono. Pesare ogni carcassa e liberarla dall'imballaggio. Dopo aver tagliato la carcassa in piccoli pezzi, eliminare per quanto possibile i materiali di imballaggio che avvolgono le frattaglie. Determinare il peso totale della carcassa, comprese le frattaglie e il ghiaccio della carcassa, escluso il peso del materiale d'imballaggio tolto, arrotondandolo al grammo più prossimo per ottenere il valore P₁.

▼ **M4**

- b) Nel caso di un'analisi di un campione composto, determinare il peso totale delle sette carcasse, preparate conformemente al punto 5.3.a) per ottenere il valore P_7 .
- 5.4. a) Tritare la totalità della carcassa, il cui peso dà il valore P_1 in un tritacarne corrispondente alle indicazioni del punto 4.3 (e, se necessario, mescolare con un miscelatore) in modo da ottenere un prodotto omogeneo sul quale può essere prelevato un campione rappresentativo di ogni carcassa.
- b) Nel caso di un'analisi di un campione composto, tritare la totalità delle sette carcasse di cui il peso dà il valore P_7 in un tritacarne corrispondente alle indicazioni del punto 4.3 (e, se necessario, mescolare con un miscelatore) in modo da ottenere un prodotto omogeneo sul quale possano essere prelevati due campioni rappresentativi delle sette carcasse.

Analizzare i due campioni come descritto ai punti 5.5 e 5.6.

- 5.5. Prelevare un campione dell'omogeneizzato e utilizzarlo immediatamente per determinare il suo tenore d'acqua secondo il metodo descritto nella norma ISO 1442, in modo da ottenere il tenore d'acqua indicato con «a %».
- 5.6. Prelevare anche un altro campione dell'omogeneizzato e utilizzarlo immediatamente per determinare il tenore di azoto secondo il metodo descritto nella norma ISO 937. Convertire questo tenore di azoto in tenore di proteine grezze indicato con «b %», moltiplicandolo per il coefficiente 6,25.

6. Calcolo dei risultati

- 6.1. a) Il peso dell'acqua (W) contenuta in ogni carcassa è dato dalla formula $aP_1/100$ e il peso delle proteine (RP) dalla formula $bP_1/100$, espressi in grammi.

Determinare i totali dei pesi dell'acqua (W_7) e dei pesi delle proteine (RP_7) delle sette carcasse analizzate.

- b) Nel caso di un'analisi di un campione composto, determinare il tenore medio d'acqua (a %) e proteine (b %) dei due campioni analizzati. Il peso dell'acqua (W_7) delle sette carcasse è dato dalla formula $aP_7/100$ e il peso delle proteine (RP_7) dalla formula $bP_7/100$, espressi in grammi.
- 6.2. Determinare il peso medio d'acqua (W_A) e di proteine (RP_A) dividendo W_7 e RP_7 per sette.
- 6.3. Il tenore teorico di acqua fisiologica determinato mediante questo metodo può essere calcolato con la seguente formula:

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

- 6.4. a) Raffreddamento ad aria

Assumendo il minimo assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione pari al 2 %⁽¹⁾, i valori massimi tollerabili del tenore totale d'acqua (W_G) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo, si ottengono dalle seguenti formule:

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

- 6.4. b) Raffreddamento per aspersione e ventilazione

Assumendo il minimo assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione pari al 4,5 %⁽¹⁾, i valori massimi tollerabili del tenore totale d'acqua (W_G) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo, si ottengono dalle seguenti formule:

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

- 6.4. c) Raffreddamento per immersione

Assumendo l'assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione pari al 7 %⁽¹⁾, i valori massimi tollerabili del tenore totale d'acqua (W_G) espresso in grammi (compreso l'inter-

⁽¹⁾ Calcolato rispetto alla carcassa, esclusa l'acqua estranea assorbita.

▼M4

vallo di fiducia) determinato mediante questo metodo, si ottengono dalle seguenti formule:

— polli: $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$

- 6.5. Se il valor medio del tenore d'acqua (W_A) delle sette carcasse, determinato in base al punto 6.2, non è superiore ai valori massimi di cui al punto 6.4 (W_G), la quantità di pollame sottoposto a controllo è considerata conforme.

▼ M11*ALLEGATO VI bis***DETERMINAZIONE DEL TENORE TOTALE D'ACQUA DEI TAGLI DI POLLAME****(Prova chimica)****1. Oggetto e campo d'applicazione**

Il presente metodo deve essere impiegato per determinare il tenore totale d'acqua di certi tagli di pollame. Esso comporta la determinazione del tenore d'acqua e di proteine dei campioni a partire dai tagli di pollame omogeneizzati. Il tenore totale d'acqua così determinato deve essere confrontato col valore limite indicato dalle formule di cui al punto 6.4 per stabilire se durante la trasformazione sia stata trattenuta o meno acqua in eccesso. Qualora sospetti la presenza di una qualunque sostanza capace di interferire nella valutazione, l'analista deve prendere le precauzioni del caso.

2. Definizioni e procedure di campionamento**▼ M12**

Le definizioni di cui all'articolo 1, paragrafo 2, si applicano ai tagli di pollame di cui all'articolo 14 ter. L'entità dei campioni deve essere almeno la seguente:

- Petti di pollo: metà del petto
- Filetto di petto di pollo: metà del petto, disossato e senza pelle
- Petto di tacchino, filetto/fesa di tacchino e carne di coscia di tacchino disossata: porzioni da 100 g circa
- Altri tagli: come definito all'articolo 1, paragrafo 2.

▼ M11

Nel caso di prodotti sfusi congelati o surgelati (tagli non imballati al pezzo), gli imballaggi dai quali devono essere prelevati i campioni possono essere mantenuti ad una temperatura di 0 °C fino al momento della rimozione dei singoli tagli.

3. Principio

Il tenore d'acqua e di proteine si determina conformemente ai metodi riconosciuti dall'ISO (Organizzazione internazionale di normalizzazione) o ad altri metodi di analisi approvati dal Consiglio.

Il tenore massimo totale ammissibile d'acqua nei tagli di pollame deve essere valutato a partire dal tenore di proteine dei tagli, che può essere correlato al tenore di acqua fisiologica.

4. Apparecchiatura e reattivi

- 4.1. Bilancia per pesare i tagli e gli involucri, capace di pesare con una precisione superiore a ± 1 grammo.
- 4.2. Mannaia o sega per ridurre i tagli in pezzi di dimensioni appropriate al tritacarne adoperato.
- 4.3. Tritacarne e miscelatore per lavoro pesante, capace di omogeneizzare i tagli di pollame o parti di essi.

Nota: Non si raccomanda nessun particolare modello di tritacarne. Questo deve essere abbastanza potente da poter sminuzzare anche le ossa e le carni allo stato congelato o surgelato, in modo da ottenere una miscela omogenea corrispondente a quella ottenuta con un tritacarne provvisto di un disco con fori da 4 mm.

- 4.4. Apparecchiatura come specificato nella norma ISO 1442, per la determinazione del tenore d'acqua.
- 4.5. Apparecchiatura come specificato nella norma ISO 937, per la determinazione del tenore di proteine.

5. Modo di operare

- 5.1. Prelevare a caso cinque tagli sulla quantità di tagli da pollame da controllare: in ogni caso, essi debbono essere mantenuti allo stato congelato o refrigerato, secondo i casi, fino al momento dell'analisi secondo i punti da 5.2 a 5.6.

▼ **M11**

I campioni di prodotti sfusi congelati o surgelati di cui al paragrafo 2 possono essere mantenuti ad una temperatura di 0 °C fino all'inizio dell'analisi.

L'analisi può essere eseguita sia su ciascuno dei cinque tagli, sia su un campione composto dai cinque tagli.

- 5.2. La preparazione deve essere iniziata nell'ora successiva alla rimozione dei tagli dal frigorifero o dal surgelatore.
- 5.3. a) Detergere l'esterno dell'imballaggio strofinandolo per rimuoverne l'acqua e il ghiaccio superficiale. Pesare i singoli tagli, allontanando l'eventuale materiale che li avvolge. Dopo aver ridotto i vari tagli in pezzi più piccoli, determinare il peso con l'approssimazione di un grammo, detraendo il peso dell'eventuale materiale d'imballaggio: sia «P₁» il peso così ottenuto.
- b) Nel caso dell'analisi di un campione composto, determinare il peso totale dei cinque tagli, preparati conformemente al punto 5.3: sia «P₅» il peso così ottenuto.
- a) Detergere l'esterno dell'imballaggio strofinandolo per rimuoverne l'acqua e il ghiaccio superficiale. Pesare i singoli tagli, allontanando l'eventuale materiale che li avvolge. Dopo aver ridotto i vari tagli in pezzi più piccoli, determinare il peso con l'approssimazione di un grammo, detraendo il peso dell'eventuale materiale d'imballaggio: sia «P₁» il peso così ottenuto.
- b) Nel caso dell'analisi di un campione composto, determinare il peso totale dei cinque tagli, preparati conformemente al punto 5.3: sia «P₅» il peso così ottenuto.
- 5.4. a) Sminuzzare in tritacarne, come indicato al punto 4.3, il taglio intero di peso «P₁» (se necessario, omogeneizzarlo con un miscelatore), in modo da ottenere un materiale omogeneo dal quale si possa prelevare un campione rappresentativo di ciascun taglio.
- b) Nel caso dell'analisi di un campione composto, sminuzzare in tritacarne, come indicato al punto 4.3, tutti i cinque tagli di peso complessivo «P₅» (se necessario, omogeneizzarli con un miscelatore), in modo da ottenere un materiale omogeneo dal quale si possano prelevare due campioni rappresentativi dei cinque tagli.
- a) Sminuzzare in tritacarne, come indicato al punto 4.3, il taglio intero di peso «P₁» (se necessario, omogeneizzarlo con un miscelatore), in modo da ottenere un materiale omogeneo dal quale si possa prelevare un campione rappresentativo di ciascun taglio.
- b) Nel caso dell'analisi di un campione composto, sminuzzare in tritacarne, come indicato al punto 4.3, tutti i cinque tagli di peso complessivo «P₅» (se necessario, omogeneizzarli con un miscelatore), in modo da ottenere un materiale omogeneo dal quale si possano prelevare due campioni rappresentativi dei cinque tagli.

Analizzare i due campioni come indicato ai punti 5.5 e 5.6.

- 5.5. Prelevare un campione del materiale omogeneizzato ed impiegarlo immediatamente per determinare il tenore d'acqua conformemente alla norma ISO 1442: sia «a %» il tenore d'acqua.
- 5.6. Prelevare un altro campione del materiale omogeneizzato ed impiegarlo immediatamente per determinare il tenore di azoto conformemente alla norma ISO 937. Moltiplicando il tenore di azoto per il fattore 6,25 si otterrà il tenore «b %» di proteina grezza.

6. Calcolo dei risultati

- 6.1. a) Il peso (W) dell'acqua di ciascun taglio sarà dato dall'espressione $W = P_1/100$ ed il peso di proteine (RP) dall'espressione $RP = bP_1/100$: in ambedue i casi i risultati vanno espressi in grammi.

Determinare la somma dei pesi di acqua (W₅) e di proteine (RP₅) nei cinque tagli analizzati.

- b) Nel caso dell'analisi di un campione composto, determinare il tenore medio di acqua e di proteine dei due campioni analizzati: siano rispettivamente a % e b % i valori così ottenuti. Il peso dell'acqua (W₅) nei cinque tagli è dato dall'espressione $W_5 = P_5/100$ e quello

▼ **M11**

(RP_5) delle proteine è dato dall'espressione $RP_5 = bP_5/100$: ambedue i valori vanno espressi in grammi.

- a) Il peso (W) dell'acqua di ciascun taglio sarà dato dall'espressione $W = P_1/100$ ed il peso di proteine (RP) dall'espressione $RP = bP_1/100$: in ambedue i casi i risultati vanno espressi in grammi.

Determinare la somma dei pesi di acqua (W_5) e di proteine (RP_5) nei cinque tagli analizzati.

- b) Nel caso dell'analisi di un campione composto, determinare il tenore medio di acqua e di proteine dei due campioni analizzati: siano rispettivamente $a\%$ e $b\%$ i valori così ottenuti. Il peso dell'acqua (W_5) nei cinque tagli è dato dall'espressione $W_5 = P_5/100$ e quello (RP_5) delle proteine è dato dall'espressione $RP_5 = bP_5/100$: ambedue i valori vanno espressi in grammi.

- 6.2. Calcolare il peso medio di acqua (W_A) e di proteine (RP_A) dividendo rispettivamente per cinque i valori di W_5 e di RP_5 .

- 6.3. Il rapporto fisiologico W/RP determinato col presente metodo è il seguente:

- filetto/fesa di pollo: $3,19 \pm 0,12$,
- cosce e quarti di pollo: $3,78 \pm 0,19$,
- filetto/fesa di tacchino: $3,05 \pm 0,15$,
- cosce di tacchino: $3,58 \pm 0,15$,
- carne di coscia di tacchino disossata: $3,65 \pm 0,17$.

- 6.4. Ammettendo che il tenore minimo d'acqua assorbita durante la preparazione ed inevitabile sul piano tecnico rappresenti il 2 %, 4 % o 6 %⁽¹⁾ a seconda del tipo di prodotto e dei metodi di refrigerazione seguiti, il valore massimo ammissibile per il rapporto W/RP determinato col presente metodo è il seguente:

	Refrigerati ad aria	Refrigerati a spruzzo	Refrigerati per immersione
Filetto/fesa di pollo, senza pelle	3,40	3,40	3,40
Petto di pollo, con pelle	3,40	3,50	3,60
Sovraccosce, fusi, cosce, coscette di pollo, quarti di pollo, con pelle	4,05	4,15	4,30
Filetto/fesa di tacchino, senza pelle	3,40	3,40	3,40
Petto di tacchino con pelle	3,40	3,50	3,60
Sovraccosce, fusi, cosce di tacchino, con pelle	3,80	3,90	4,05
Carne di coscia di tacchino disossata, senza pelle	3,95	3,95	3,95

Se il rapporto medio W_A/RP_A dei cinque tagli, calcolato a partire dai valori di cui al punto 6.2, non supera il rapporto indicato al punto 6.4, la quantità di tagli di pollame sottoposta al controllo deve essere considerata rispondente alla norma.

⁽¹⁾ Calcolato in base al taglio, esclusa l'acqua estranea assorbita. Per i filetti (senza pelle) e la carne di coscia di tacchino disossata, la percentuale è pari al 2 % per ciascuno dei metodi di refrigerazione.

▼M4*ALLEGATO VII***VERIFICA DELL'ASSORBIMENTO DI ACQUA NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE****(Prova presso l'impianto)****▼M11**

1. Almeno una volta per periodo di lavorazione di otto ore:
prelevare a caso 25 carcasse dalla catena di eviscerazione, immediatamente dopo l'eviscerazione e l'asportazione delle frattaglie e del grasso e prima del primo lavaggio successivo.

▼M4

2. Se necessario, tagliare il collo lasciando la pelle del collo attaccata alla carcassa.
3. Identificare ciascuna carcassa individualmente. Pesare ciascuna carcassa e registrarne il peso, arrotondatoarrotondato al grammo più prossimo.
4. Rimettere le carcasse che sono oggetto di controllo sulla catena di eviscerazione, affinché esse proseguano il corso normale delle operazioni di lavaggio, di refrigerazione, di sgocciolamento, ecc.
5. Riprendere le carcasse etichettate al termine della catena di sgocciolamento, senza sottoporle ad uno sgocciolamento di durata superiore a quello normalmente praticato per i volatili della partita da cui proviene il campione.
6. Il campione è formato dalle prime 20 carcasse recuperate. Queste vengono nuovamente pesate. Il loro peso, arrotondato al grammo più prossimo, è indicato in corrispondenza del peso constatato all'atto della prima pesatura. La prova è nulla se si recuperano meno di 20 carcasse identificate.
7. Togliere i marchi di identificazione dalle carcasse della campionatura e sottoporre le carcasse alle abituali operazioni di imballaggio.
8. Determinare la percentuale di assorbimento d'acqua deducendo il peso totale delle 20 carcasse esaminate prima del lavaggio dal peso totale di tali carcasse dopo il lavaggio, la refrigerazione e lo sgocciolamento, dividendo la differenza per il peso iniziale e moltiplicando per 100.

▼M11

- 8 bis. In luogo della pesatura manuale descritta sopra ai punti da 1 a 8, si può utilizzare la pesatura automatica per determinare la percentuale di assorbimento d'acqua dello stesso numero di carcasse, applicando gli stessi principi, a condizione che la pesatura automatica sia stata precedentemente approvata a tale scopo dall'autorità competente.

▼M4

9. Il risultato non deve superare le percentuali seguenti del peso iniziale della carcassa o qualsiasi altra cifra che consenta di rispettare il tenore totale tollerato di acqua estranea:

— per il raffreddamento ad aria:	0 %,
— per il raffreddamento per aspersione o ventilazione:	2 %,
— per il raffreddamento per immersione:	4,5 %.

▼ **M16***ALLEGATO VIII***ELENCO DEI LABORATORI NAZIONALI DI RIFERIMENTO****Belgio**

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

Bulgaria

Национален Диагностичен Научно-изследователски Ветеринарно-Медицински Институт
 (National Diagnostic Research Veterinary Medicine Institute)
 бул. «Пенчо Славейков» 15
 (15, Pencho Slaveikov str.)
 София – 1606
 (Sofia – 1606)

Repubblica ceca

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

Danimarca

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

Germania

Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel
 Standort Kulmbach
 E.C.-Baumann-Straße 20
 D-95326 Kulmbach

Estonia

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
 Kreutzwaldi 30
 EE-51006 Tartu

Grecia

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

Spagna

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

▼ **M17****Francia**

SCL — Laboratoire de Lyon
 10, avenue des Saules
 BP 74
 F-69922 Oullins

▼ M16**Irlanda**

National Food Centre
Teagasc
Dunsinea
Castleknock
IE-Dublin 15

Italia

Ministero Politiche Agricole e Forestali
Ispettorato Centrale Repressione Frodi — Laboratorio di Modena
Via Jacopo Cavедone n. 29
I-41100 Modena

Cipro

Agricultural Laboratory
Department of Agriculture
Loukis Akritas Ave; 14
CY-Lefcosia (Nicosia)

Lettonia

Pārtikas un veterinārā dienesta
Nacionālais diagnostikas centrs
Lejupes iela 3,
Rīga, LV-1076

Lituania

Nacionalinė veterinarijos laboratorija
J.Kairiūkščio g. 10
LT-2021 Vilnius

Lussemburgo

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

Ungheria

Országos Élelmiszervizsgáló Intézet
Budapest 94. Pf. 1740
Mester u. 81.
HU-1465

Malta

Malta National Laboratory
UB14, San Gwann Industrial Estate
San Gwann, SGN 09
Malta

Paesi Bassi

RIKILT — Instituut voor Voedselveiligheid
Bornsesteeg 45, gebouw 123
NL-6708 AE Wageningen

Austria

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Institut für Lebensmitteluntersuchung Wien
Abteilung 6 — Fleisch und Fleischwaren
Spargelfeldstraße 191
A-1226 Wien

Polonia

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

▼ **M16**

Portogallo

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

Romania

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

Slovenia

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

Slovacchia

Štátny veterinárny a potravinový ústav
Botanická 15
SK-842 52 Bratislava

Finlandia

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FIN-00710 Helsinki

Svezia

Livsmedelsverket
Box 622
S-75126 Uppsala

Regno Unito

Laboratory of the Government Chemist
Queens Road
Teddington
TW11 0LY

▼ M15*ALLEGATO IX***Compiti e struttura organizzativa del comitato di esperti nel controllo del tenore d'acqua delle carni di pollame**

Al comitato di esperti di cui all'articolo 14 *bis*, paragrafo 14, sono affidati i seguenti compiti:

- a) fornire ai laboratori nazionali di riferimento informazioni sui metodi di analisi e sulle prove comparative del tenore d'acqua nelle carni di pollame;
- b) coordinare l'applicazione, da parte dei laboratori nazionali di riferimento, dei metodi di cui alla lettera a), in particolare mediante l'organizzazione di prove comparative e valutative;
- c) sostenere i laboratori nazionali di riferimento nelle prove valutative prestando assistenza scientifica per la valutazione dei dati statistici e per l'elaborazione di relazioni;
- d) coordinare la sperimentazione di nuovi metodi di analisi ed informare i laboratori nazionali di riferimento in merito ai progressi compiuti in questo campo;
- e) prestare assistenza tecnica e scientifica ai servizi della Commissione, segnatamente nei casi di contestazione dei risultati delle analisi da parte degli Stati membri.

Il comitato di esperti di cui all'articolo 14 *bis*, paragrafo 14, è organizzato come segue:

Il comitato di esperti per il controllo del tenore d'acqua delle carni di pollame è formato da rappresentanti dell'Istituto dei materiali e misure di riferimento (IRMM) della direzione generale Centro comune di ricerca (JRC), della direzione generale dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale e di tre laboratori nazionali di riferimento. Il rappresentante dell'IRMM funge da presidente del comitato e designa i laboratori nazionali di riferimento secondo un criterio di rotazione. Le autorità degli Stati membri responsabili del laboratorio nazionale di riferimento designato nominano quindi i singoli esperti nel controllo del tenore d'acqua dei prodotti alimentari che dovranno prestare la loro opera in seno al comitato. Ogni anno a rotazione viene sostituito uno dei laboratori nazionali di riferimento partecipanti, in modo da garantire al comitato una certa continuità. Le spese incorse dagli esperti degli Stati membri e/o dai laboratori nazionali di riferimento nell'esercizio delle loro funzioni a norma del presente paragrafo sono a carico dei rispettivi Stati membri.

Compiti dei laboratori nazionali di riferimento

Ai laboratori nazionali di riferimento elencati nell'allegato VIII sono affidati i seguenti compiti:

- a) coordinare le attività dei laboratori nazionali incaricati dell'analisi del tenore d'acqua della carne di pollame;
- b) assistere l'autorità competente dello Stato membro nell'organizzazione del sistema di controllo del tenore d'acqua della carne di pollame;
- c) partecipare a prove comparative (prove valutative) tra i vari laboratori nazionali di cui alla lettera a);
- d) provvedere alla diffusione delle informazioni fornite dal comitato di esperti presso l'autorità competente dello Stato membro e i laboratori nazionali di cui alla lettera a);
- e) collaborare con il comitato di esperti e, nel caso in cui il laboratorio nazionale sia designato a farne parte, preparare i campioni necessari per le prove, incluse le prove di omogeneità e provvedere alla loro spedizione nei modi appropriati.