

Este texto es exclusivamente un instrumento de documentación y no surte efecto jurídico. Las instituciones de la UE no asumen responsabilidad alguna por su contenido. Las versiones auténticas de los actos pertinentes, incluidos sus preámbulos, son las publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, que pueden consultarse a través de EUR-Lex. Los textos oficiales son accesibles directamente mediante los enlaces integrados en este documento

► **B** **REGLAMENTO (CE) N° 543/2008 DE LA COMISIÓN**  
de 16 de junio de 2008

por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) n° 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral

(DO L 157 de 17.6.2008, p. 46)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		n°	página	fecha
► <b><u>M1</u></b>	Reglamento (CE) n° 936/2008 de la Comisión de 24 de septiembre de 2008	L 257	7	25.9.2008
► <b><u>M2</u></b>	Reglamento (CE) n° 508/2009 de la Comisión de 15 junio 2009	L 151	28	16.6.2009
► <b><u>M3</u></b>	Reglamento (UE) n° 557/2010 de la Comisión de 24 de junio de 2010	L 159	13	25.6.2010
► <b><u>M4</u></b>	Reglamento de Ejecución (UE) n° 576/2011 de la Comisión de 16 de junio de 2011	L 159	66	17.6.2011
► <b><u>M5</u></b>	Reglamento de Ejecución (UE) n° 652/2012 de la Comisión de 13 de julio de 2012	L 190	1	19.7.2012
► <b><u>M6</u></b>	Reglamento de Ejecución (UE) n° 1239/2012 de la Comisión de 19 de diciembre de 2012	L 350	63	20.12.2012
► <b><u>M7</u></b>	Reglamento (UE) n° 519/2013 de la Comisión de 21 de febrero de 2013	L 158	74	10.6.2013

Rectificado por:

- **C1** Rectificación, DO L 8 de 13.1.2009, p. 33 (543/2008)
- **C2** Rectificación, DO L 102 de 23.4.2018, p. 95 (652/2012)



**REGLAMENTO (CE) Nº 543/2008 DE LA COMISIÓN**

**de 16 de junio de 2008**

**por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral**

*Artículo 1*

Los productos contemplados en el artículo 121, letra e), inciso ii), del Reglamento (CE) nº 1234/2007 quedan definidos como sigue:

**1) Canales de aves de corral**

a) AVES DE CORRAL DOMÉSTICAS (*Gallus domesticus*)

- Pollo (de carne): Ave de corral en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada).
- Gallo y gallina: aves de corral en las que la extremidad del esternón es rígida (osificada).
- Capón: pollo macho castrado quirúrgicamente antes de haber alcanzado la madurez sexual y sacrificado a una edad mínima de 140 días; una vez castrados, los capones deberán pasar un período mínimo de engorde de 77 días.
- Pollito: pollo de peso inferior a 650 gramos de peso canal (expresado sin menudillos, cabeza ni patas). Los pollos de 650 a 750 gramos podrán denominarse «pollitos» si su edad en el momento del sacrificio no excede 28 días. Para comprobar la edad en el momento del sacrificio, los Estados miembros podrán aplicar el artículo 12.
- Gallo joven: pollo macho de estirpe ponedora en el que la extremidad del esternón es rígida pero no completamente osificada y cuya edad mínima de sacrificio es de 90 días.

b) PAVOS (*Meleagris gallopavo dom.*)

- Pavo (joven): ave en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada).
- Pavo: ave en la que la extremidad del esternón es rígida (osificada).

c) PATOS (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina moschata*), pato cruzado (*Cairina moschata x Anas platyrhynchos*)

- Pato (joven) o anadino, pato de Berbería (joven), pato cruzado (joven): ave en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada).
- Pato, pato de Berbería y pato cruzado: ave en la que la extremidad del esternón es rígida (osificada).

**▼B**d) OCAS (*Anser anser dom.*)

- Oca (joven) o ansarón: ave en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada). La capa de grasa que envuelve la canal es fina o relativamente fina; la grasa de la oca joven puede tener un color indicativo de una dieta especial.
- Oca: ave en la que la extremidad del esternón es rígida (osificada); la capa de grasa que envuelve la canal es gruesa o relativamente gruesa.

e) PINTADAS (*Numida meleagris domesticus*)

- Pintada (joven): ave en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada).
- Pintada: ave en la que la extremidad del esternón es rígida (osificada).

A efectos del presente Reglamento, las variantes de sexo de los términos empleados en las letras a) a e) se considerarán equivalentes.

**2) Cortes de aves de corral**

- a) Medio: media canal, obtenida por corte longitudinal siguiendo el plano de simetría que pasa por el esternón y la columna vertebral.
- b) Cuarto: cuarto trasero o delantero obtenido por corte transversal de un medio.
- c) Cuartos traseros unidos: ambos cuartos traseros unidos por una porción de lomo, con o sin el obispillo.
- d) Pechuga: el esternón y las costillas, o parte de estas, distribuidas a ambos lados del mismo, con la musculatura que los envuelve, tanto si la pechuga se presenta entera o partida por la mitad.
- e) Muslo y contramuslo: el fémur, la tibia y el peroné con la musculatura que los envuelve. Los dos cortes se harán por las articulaciones.
- f) Cuarto trasero de pollo: la porción de espalda que no sobrepase el 25 % del peso del corte.
- g) Contramuslo: el fémur con la musculatura que lo envuelve. Los dos cortes se harán por las articulaciones.
- h) Muslo: la tibia y el peroné junto con la musculatura que los envuelve. Los dos cortes se harán por las articulaciones.
- i) Ala: el húmero, radio y cúbito, con la musculatura que los envuelve. Si se trata de alas de pavo, podrán presentarse separadamente el húmero o el radio y el cúbito, junto con la musculatura que los envuelve. La extremidad, incluyendo el carpo, podrá haber sido separada o no. Los cortes se harán por las articulaciones.

**▼B**

- j) Alas unidas: ambas alas unidas por una porción de espalda, sin sobrepasar el peso de esta última el 45 % del peso total del corte.
- k) Filete de pechuga: la pechuga entera o partida por la mitad y deshuesada, es decir, sin esternón ni costillas. Si se trata de pechugas de pavo, el filete podrá incluir únicamente el músculo pectoral profundo.
- l) Filete de pechuga con clavícula: el filete de pechuga sin piel con solo la clavícula y el extremo cartilaginoso del esternón. El peso de la clavícula y el cartílago no sobrepasará el 3 % del peso del corte.
- m) Magret, maigret: filete de pechuga de los patos y ocas mencionados en el punto 3, con la piel y la grasa subcutánea que recubre el músculo pectoral, pero sin el músculo pectoral profundo.
- n) Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada: contramuslos y/o muslos de pavo deshuesados, es decir, sin fémur, tibia ni peroné, enteros, cortados en dados o en tiras.

En el caso de los productos que figuran en las letras e), g) y h), la frase «los cortes se harán por las articulaciones», significa que los cortes se harán entre las dos líneas que delimitan las articulaciones, tal como indica el gráfico del anexo II.

Los productos descritos en las letras d) a k) podrán presentarse con o sin piel. La ausencia de piel, en el caso de los productos de las letras d) a j), o su presencia, en el caso de los productos de la letra k), se mencionará en la etiqueta que se define en el artículo 1, apartado 3, letra a), de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

**3) Foie gras**

El hígado de la oca o de patos de las especies *Cairina moschata* o *Cairina moschata x Anas platyrhynchos* que hayan sido cebados de tal manera que se produzca una hipertrofia celular adiposa del hígado.

Las aves de las que se extraigan dichos hígados deberán haber sido completamente sangradas y los hígados presentarán un color uniforme.

Los hígados tendrán el siguiente peso:

— los de pato tendrán un peso neto mínimo de 300 gramos,

— los de oca, un peso neto mínimo de 400 gramos.

<sup>(1)</sup> DO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

**▼B***Artículo 2*

A efectos del presente Reglamento se entenderá por:

- a) «canal»: el cuerpo entero de un ave de corral de las especies contempladas en el artículo 1, apartado 1, sangrado, desplumado y eviscerado; sin embargo, la extracción de los riñones es facultativa; las canales evisceradas podrán venderse con o sin menudillos, es decir, corazón, hígado, molleja y cuello, introducidos en la cavidad abdominal;
- b) «trozos de canales»: la carne de ave de corral que, en función de la talla y las características del tejido muscular, puede ser identificada como procedente de una parte u otra de la canal;
- c) «carne de ave de corral ya envasada»: la carne de ave de corral presentada con arreglo a las condiciones previstas en el artículo 1, apartado 3, letra b), de la Directiva 2000/13/CE;
- d) «carne de ave de corral sin envasar»: la carne de ave de corral presentada sin envasar a la venta para el consumidor final o envasada en los puntos de venta a petición del comprador;
- e) «comercialización»: la posesión o la exposición con vistas a la venta, la puesta en venta, la venta, la entrega o cualquier otro tipo de comercialización;
- f) «lote»: la carne de aves de corral de la misma especie y tipo, de la misma clase, la misma serie de producción, procedente del mismo matadero o centro de despiece, situada en el mismo lugar en el que vaya a realizarse la inspección. A los efectos del artículo 9 y de los anexos V y VI, un lote únicamente incluirá envases de la misma categoría de peso nominal.

*Artículo 3*

1. Para ser comercializadas con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento, las canales de aves de corral serán puestas a la venta en una de las siguientes presentaciones:

- parcialmente evisceradas («sin intestinos», «atadas»),
- con menudillos,
- sin menudillos.

Podrá añadirse el término «eviscerada».

2. Las canales parcialmente evisceradas son aquéllas de las que no se han extraído el corazón, hígado, pulmones, molleja, buche ni riñones.

3. Para toda presentación de canales, cuando no se haya retirado la cabeza, las canales podrán presentarse con la tráquea, el esófago y el buche.

**▼B**

4. Los menudillos comprenderán únicamente lo siguiente.

El corazón, el cuello, la molleja y el hígado, y todas las demás partes consideradas comestibles por el mercado al que vaya destinado el producto para su consumo final. El hígado se habrá separado de la vesícula biliar, la molleja de su membrana córnea y se habrá vaciado de su contenido; el corazón podrá llevar o no el pericardio. En caso de que el cuello quede unido a la canal no se considerará como uno de los menudillos.

En los casos en que las canales se vendan habitualmente sin alguno de estos cuatro órganos, su ausencia deberá mencionarse en la etiqueta.

5. Además de las normas nacionales adoptadas con arreglo a la Directiva 2000/13/CE, las indicaciones suplementarias siguientes deberán figurar en los documentos comerciales de acompañamiento, en el sentido del artículo 13, apartado 1, letra b), de dicha Directiva:

- a) la categoría contemplada en el anexo XIV, parte B, punto III, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1234/2007;
- b) el estado en el que se comercializa la carne de ave de corral, de conformidad con el anexo XIV, parte B, punto III, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1234/2007, y la temperatura de almacenamiento recomendada.

*Artículo 4*

1. Los nombres con los que se vendan los productos contemplados por el presente Reglamento, en el sentido de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, párrafo primero, de la Directiva 2000/13/CE, serán los enumerados en el artículo 1 del presente Reglamento y los enumerados en los términos correspondientes a las otras lenguas comunitarias en el anexo I del presente Reglamento, detallados:

- mediante la referencia a una de las formas de presentación contempladas en el artículo 3, apartado 1, del presente Reglamento, cuando se trate de canales enteras,
- mediante la referencia a la especie correspondiente, cuando se trate de cortes de aves de corral.

2. Los nombres que figuran en el artículo 1, puntos 1 y 2, podrán ser completados con otros términos, siempre que no induzcan a error al consumidor y que, en particular, no se presenten a confusión con otros productos definidos en el artículo 1, puntos 1 y 2, o con las indicaciones previstas en el artículo 11.

*Artículo 5*

1. Los productos distintos de los definidos en el artículo 1 solo podrán comercializarse en la Comunidad con nombres que no induzcan al consumidor a confundirlos con los mencionados en el artículo 1 o con las indicaciones contempladas en el artículo 11.

2. Además de las normas nacionales adoptadas con arreglo a la Directiva 2000/13/CE, el etiquetado y la presentación de las carnes de aves de corral destinadas al consumidor final, así como la publicidad efectuada al respecto, deberán ajustarse a las exigencias suplementarias enunciadas en los apartados 3 y 4 del presente artículo.

**▼B**

3. En el caso de la carne fresca de aves de corral, la fecha de duración mínima se sustituirá por la «fecha de caducidad», con arreglo a lo dispuesto en el artículo 10 de la Directiva 2000/13/CE.
4. En el caso de la carne de aves de corral ya envasada, los datos siguientes también deberán figurar en el envase o en una etiqueta adherida al mismo:
- a) la categoría prevista en el anexo XIV, parte B, punto III, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1234/2007;
  - b) en el caso de la carne fresca de ave de corral, el precio total y el precio por unidad de peso para su venta al por menor;
  - c) el estado en el que se comercializa la carne de ave de corral, de conformidad con el anexo XIV, parte B, punto III, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1234/2007 y de la temperatura de almacenamiento recomendada;
  - d) el número de autorización del matadero o del centro de despiece en cuestión, de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, salvo en caso de que el despiece y el deshuesado se efectúen en el lugar de venta de conformidad con el artículo 4, apartado 2, letra d), de dicho Reglamento;
  - e) en el caso de la carne de aves de corral importada de terceros países, una mención del país de origen.
5. En el caso de las carnes de aves de corral vendidas sin envasar, salvo cuando el despiece y el deshuesado se efectúen en los lugares de venta tal como prevé el artículo 4, apartado 2, letra d), del Reglamento (CE) nº 853/2004, a condición de que el despiece y el deshuesado se realicen a petición del consumidor y en su presencia, el artículo 14 de la Directiva 2000/13/CE será aplicable a las indicaciones contempladas en el apartado 4.
6. No obstante lo dispuesto en el artículo 3, apartado 5, y en los apartados 2 a 5 del presente artículo, no será necesario clasificar la carne de aves de corral o indicar las menciones suplementarias previstas en dichos artículos si se trata de entregas a centros de despiece o de transformación.

*Artículo 6*

Se aplicarán las siguientes disposiciones adicionales a la carne de aves de corral congelada tal como se define en el anexo XIV, parte B, punto II, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

La temperatura de la carne de aves de corral congelada contemplada en el presente Reglamento deberá ser constante y mantenerse, en todos los puntos del producto, a – 12 °C o menos, con posibles aumentos que no sobrepasen los 3 °C. Esa tolerancia en la temperatura del producto se permitirá en circunstancias de buen almacenamiento y distribución durante el reparto local y en los mostradores de venta al consumidor final.

<sup>(1)</sup> DO L 139 de 30.4.2004, p. 55. Versión corregida en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 22.

**▼B***Artículo 7*

1. Para ser clasificados en las categorías A y B, las canales y los cortes de aves de corral contemplados en el presente Reglamento deberán cumplir los siguientes requisitos mínimos:

- a) estar intactos, teniendo en cuenta la presentación;
- b) hallarse limpios, sin materias extrañas visibles, suciedad ni sangre;
- c) carecer de olores extraños;
- d) no presentar manchas de sangre visibles, salvo que sean pequeñas y discretas;
- e) no tener huesos rotos que sobresalgan;
- f) no haber sufrido contusiones importantes.

La carne de aves de corral fresca no deberá presentar indicios de refrigeración previa.

2. Para ser clasificados en la categoría A, las canales y los cortes de aves de corral deberán cumplir, además, los siguientes requisitos:

- a) tendrán una buena conformación. La carne será turgente; la pechuga bien desarrollada, ancha, larga y carnosa y los muslos carnosos. En los pollos, patos jóvenes o anadinos y pavos, se apreciará una capa uniforme y fina de grasa en la pechuga, la espalda y el contramuslo. En los gallos, gallinas, patos y ocas jóvenes se permitirá una capa de grasa espesa. En las ocas se apreciará una capa de grasa entre mediana y espesa por toda la canal;
- b) se tolerarán algunas pequeñas plumas, cañones (bases de la pluma) y vello (filoplumas) en la pechuga, muslos, rabadilla, articulaciones de las patas y puntas de las alas. Las aves de corral para cocción, patos, pavos y ocas podrán presentar algún resto de plumaje en otras partes de la canal;
- c) se permitirá alguna lesión, contusión o descoloramiento, siempre que sean poco numerosos, discretos y prácticamente imperceptibles y no se presenten en la pechuga ni los muslos. Podrán faltar las extremidades de las alas. Podrá permitirse una ligera rojez en las extremidades de las alas y folículos;
- d) en la carne de ave de corral congelada o ultracongelada no deberán apreciarse indicios de quemaduras por frío <sup>(1)</sup>, excepto cuando sean fortuitas, pequeñas y discretas y no estén en la pechuga ni los muslos.

<sup>(1)</sup> Quemadura por frío (en el sentido de una reducción cualitativa): es la deshidratación más o menos localizada e irreversible de la piel o de la carne, que puede afectar:

- al color natural (generalmente más pálido), o
- al sabor y el olor (insípido o rancio), o
- a la consistencia (seco, esponjoso).



## ▼B

*Artículo 8*

1. Las decisiones que resulten del incumplimiento de los artículos 1, 3 y 7 únicamente podrán adoptarse respecto de la totalidad del lote que se haya controlado de conformidad con lo dispuesto en el presente artículo.

2. De cada lote se extraerá al azar una muestra compuesta del siguiente número de productos individuales definidos en el artículo 1, a fin de proceder a su inspección en mataderos, centros de despiece, almacenes de mayoristas o minoristas o en cualquier otra fase de la comercialización, incluso durante el transporte, o, en el caso de las importaciones procedentes de terceros países, en el momento del despacho de aduana:

Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	Número tolerable de unidades defectuosas	
		Total	Para el artículo 1, puntos 1 <sup>(1)</sup> y 3, y el artículo 7, apartado 1
1	2	3	4
100-500	30	5	2
501-3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

<sup>(1)</sup> Margen de tolerancia para cada especie y no entre especies.

3. En el control de un lote de carne de aves de corral de la categoría A, se aplicará la tolerancia total de unidades defectuosas indicada en la tercera columna del cuadro del apartado 2. En el caso de los filetes de pechuga, estas unidades defectuosas podrán asimismo incluir filetes con un máximo del 2 % en peso de cartílago (extremidad flexible del esternón).

No obstante, el número de unidades defectuosas que no se ajusten a lo dispuesto en el artículo 1, puntos 1 y 3, y en el artículo 7, apartado 1, no excederá del número que aparece en la cuarta columna del cuadro incluido en el apartado 2.

En lo que atañe al artículo 1, punto 3, las unidades defectuosas únicamente se considerarán tolerables cuando alcancen un peso mínimo de 240 gramos, en el caso de los hígados de pato, y de 385 gramos, en el de los hígados de oca.

4. En el control de un lote de carne de aves de corral de la categoría B, se duplicará el número tolerable de unidades defectuosas.

5. Cuando el organismo de control considere que un lote no se ajusta a las presentes disposiciones, prohibirá su comercialización, o importación si procede de un tercer país, hasta el momento en que se presente la prueba del cumplimiento de los requisitos establecidos en los artículos 1 y 7.

**▼B***Artículo 9*

1. La carne de ave de corral, congelada o ultracongelada, ya envasada conforme a la definición del artículo 2 de la Directiva 76/211/CEE, podrá clasificarse por categorías de peso de acuerdo con el anexo XIV, parte B, punto III, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1234/2007. El envase podrá contener:

- una canal de ave de corral, o
- uno o varios cortes del mismo tipo y especie, tal y como se definen en el artículo 1.

2. Todos los envases deberán indicar el peso del producto que contengan conforme a lo dispuesto en los apartados 3 y 4, conocido como «peso nominal».

3. Los envases de carne de ave de corral congelada o ultracongelada podrán clasificarse por categorías de peso nominal de la forma siguiente:

a) canales:

- < 1 100 gramos: categorías de 50 gramos de diferencia (1 050, 1 000, 950, etc.),
- 1 100 a < 2 400 gramos: categorías de 100 gramos de diferencia (1 100, 1 200, 1 300, etc.),
- $\geq$  2 400 gramos: categorías de 200 gramos de diferencia (2 400, 2 600, 2 800, etc.);

b) cortes:

- < 1 100 gramos: categorías de 50 gramos de diferencia (1 050, 1 000, 950, etc.),
- $\geq$  1 100 gramos: categorías de 100 gramos de diferencia (1 100, 1 200, 1 300, etc.).

4. Los envases mencionados en el apartado 1 deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) la media del contenido real no deberá ser inferior al peso nominal;
- b) la proporción de envases cuyo error negativo sea superior al error negativo tolerable establecido en el apartado 9 será lo suficientemente pequeña como para permitir que los lotes de envases reúnan las condiciones del apartado 10;
- c) no se comercializará ningún envase que presente un error negativo superior al doble del error máximo tolerable establecido en el apartado 9.

Las definiciones de peso nominal, contenido real y error negativo establecidas en el anexo I de la Directiva 76/211/CEE serán aplicables al presente Reglamento.

5. Por lo que respecta a la responsabilidad del envasador o del importador de carne de ave de corral congelada o ultracongelada y a los controles que deban efectuar las autoridades competentes, se aplicarán *mutatis mutandis* las disposiciones del anexo I, puntos 4, 5 y 6, de la Directiva 76/211/CEE.

**▼B**

6. El control de los envases se llevará a cabo por muestreo y constará de dos partes:

- un control del contenido real de cada envase de la muestra,
- un control de la media de los contenidos reales de los envases de la muestra.

Se considerará que un lote de envases es aceptable si los resultados de ambos controles cumplen los requisitos de aceptación a que se refieren los apartados 10 y 11.

7. Un lote estará formado por todos los envases del mismo peso nominal, el mismo tipo y la misma serie de producción que hayan sido embalados en el mismo lugar y que vayan a someterse a control.

El tamaño del lote estará limitado a las cantidades que a continuación se fijan:

- cuando se controlen los envases al final de la cadena de envasado, el número de cada lote será igual a la producción máxima horaria de la cadena, sin ninguna restricción en cuanto al tamaño del lote,
- en los demás casos, el tamaño del lote se limitará a 10 000 unidades.

8. Se extraerá al azar de cada lote para su control una muestra compuesta del siguiente número de envases:

Tamaño del lote	Tamaño de la muestra
100-500	30
501-3 200	50
> 3 200	80

Cuando se efectúe el control no destructivo especificado en el anexo II de la Directiva 76/211/CEE en lotes de menos de 100 envases, la muestra deberá ser del 100 %.

9. Se permitirán los siguientes errores negativos máximos en los envases de carne de ave de corral:

**▼M1***(en gramos)*

Peso nominal	Error negativo máximo tolerable	
	Canales	Cortes
menos de 1 100	25	25
entre 1 100 y < 2 400	50	50
2 400 o más	100	50

**▼B**

10. Para comprobar el contenido real de cada envase de la muestra se calculará el contenido mínimo tolerable, restando el error negativo tolerable correspondiente al contenido de que se trate del peso nominal del envase.

**▼B**

Los envases de la muestra cuyo contenido real sea inferior al contenido mínimo tolerable se considerarán defectuosos.

El lote de envases controlado se aceptará si el número de unidades defectuosas encontradas en la muestra es inferior o igual al criterio de aceptación que figura en el cuadro siguiente y se rechazará si es igual o superior al criterio de rechazo:

Número de muestras	Número de unidades defectuosas	
	Criterio de aceptación	Criterio de rechazo
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. Para comprobar el contenido real medio, un lote de envases se considerará aceptable si el contenido medio real de los envases que conforman la muestra es superior al criterio de aceptación indicado a continuación:

Tamaño de la muestra	Criterio de aceptación del contenido real medio
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

$\bar{x}$  = contenido real medio de los envases,

$Q_n$  = peso nominal del envase,

$s$  = desviación tipo del contenido real de los envases del lote.

La desviación tipo se calculará del modo indicado en el anexo II, punto 2.3.2.2, de la Directiva 76/211/CEE del Consejo.

12. La indicación del peso nominal de los envases a que se refiere el presente artículo podrá ir acompañada de indicaciones suplementarias en la medida en que la Directiva 80/181/CEE del Consejo <sup>(1)</sup> autorice su utilización.

13. La carne de ave de corral procedente de otros Estados miembros que entre en el Reino Unido será objeto de controles al azar en puntos no fronterizos.

#### Artículo 10

La indicación del uso de uno de los métodos de refrigeración definidos a continuación, así como los términos correspondientes a las otras lenguas comunitarias enumerados en el anexo III, podrá figurar en las etiquetas que se definen en el artículo 1, apartado 3, letra a), de la Directiva 2000/13/CE:

— refrigeración por aire: refrigeración por aire frío de las canales de aves de corral,

— refrigeración por aspersión ventilada: refrigeración de las canales de aves de corral por aire frío asperjado con un pulverizador o nebulizador,

<sup>(1)</sup> DO L 39 de 15.2.1980, p. 40.

**▼B**

- refrigeración por inmersión: refrigeración de las canales de aves de corral en recipientes de agua o de hielo y agua, de acuerdo con el proceso de avance contra la corriente.

*Artículo 11*

1. Para indicar en el etiquetado, en la acepción del artículo 1, apartado 3, letra a), de la Directiva 2000/13/CE, los sistemas de cría, con excepción del sistema ecológico, solo podrán utilizarse los términos que aparecen a continuación y los términos correspondientes en las demás lenguas comunitarias enumerados en el anexo IV (además, solo podrán aparecer si se cumplen las condiciones pertinentes contenidas en el anexo V del presente Reglamento):

- a) «Alimentado con un ... % de ...»;
- b) «Sistema extensivo en gallinero»;
- c) «Gallinero con salida libre»;
- d) «Granja al aire libre»;
- e) «Granja de cría en libertad».

Estos términos podrán completarse con indicaciones sobre las características particulares de los respectivos sistemas de cría.

Cuando en la etiqueta de carne de patos y ocas criados para la producción de «foie gras» se indique que se trata de cría al aire libre [letras c), d) y e)], deberá también figurar la mención «procedente de la producción de foie gras».

2. La edad del ave en el momento del sacrificio o la duración de la fase de engorde solo podrán indicarse cuando se utilice uno de los términos del apartado 1 y siempre que se trate de edades iguales o superiores a las indicadas en el anexo V, letras b), c) o d). No obstante, esta disposición no se aplicará en el caso de los animales mencionados en el artículo 1, punto 1, letra a), cuarto guión.

3. Los apartados 1 y 2 se aplicarán sin perjuicio de las medidas técnicas nacionales que sean más estrictas que los requisitos mínimos mencionados en el anexo V. Dichas medidas solo se aplicarán a los productores del Estado miembro de que se trate y únicamente cuando sean compatibles con el Derecho comunitario y se ajusten a las normas comunes de comercialización de las aves de corral.

4. Las medidas nacionales mencionadas en el apartado 3 se comunicarán a la Comisión.

5. A instancia de la Comisión, los Estados miembros proporcionarán en cualquier momento toda la información que sea necesaria para evaluar la compatibilidad de dichas medidas con el Derecho comunitario y su conformidad con las normas comunes de comercialización de las aves de corral.

*Artículo 12*

1. Los mataderos autorizados para utilizar los términos mencionados en el artículo 11 estarán sometidos a un régimen especial. Llevarán un registro independiente de los datos siguientes de cada sistema de cría:

- a) nombre y domicilio de los avicultores, que se registrarán tras una inspección de la autoridad competente del Estado miembro;

**▼B**

- b) cuando lo solicite esta autoridad, el número de aves criadas por cada productor por turno de sacrificio;
- c) número y peso total vivo o en canal de las aves entregadas y transformadas;
- d) los pormenores de las ventas, incluidos el nombre y la dirección de los compradores, durante un período mínimo de seis meses a partir de la entrega.

2. Posteriormente, los productores mencionados en el apartado 1 serán inspeccionados periódicamente. Llevarán registros actualizados, durante un período mínimo de seis meses a partir de la entrega, con el número de aves por sistema de cría, en los que constará también el número de aves vendidas y el nombre y dirección de los compradores y la cantidad y procedencia de los piensos suministrados.

Además, los productores que utilicen sistemas de cría al aire libre llevarán también registros de la fecha en que las aves salieron por primera vez al exterior.

3. Los fabricantes y abastecedores de piensos llevarán, durante al menos los seis meses siguientes a la entrega, un registro que muestre que la composición de los piensos suministrados a los productores para el sistema de cría al que se refiere el artículo 11, apartado 1, letra a), cumple las indicaciones en materia de alimentación.

4. Las salas de incubación llevarán un registro de las aves de las estirpes consideradas de crecimiento lento que hayan suministrado a los productores para los sistemas de cría mencionados en el artículo 11, apartado 1, letras d) y e), durante al menos los seis meses siguientes a la entrega.

5. Según lo dispuesto en el artículo 11 y en los apartados 1 a 4 del presente artículo, se llevarán a cabo inspecciones periódicas:

- a) en la granja, una vez como mínimo por turno de sacrificio;
- b) fabricantes o abastecedores de piensos: al menos una vez al año;
- c) en el matadero, 4 veces al año como mínimo;
- d) en la sala de incubación, al menos una vez al año en el caso de los sistemas de cría contemplados en el artículo 11, apartado 1, letras d) y e).

**▼M3**

6. Cada Estado miembro dará a conocer a los otros Estados miembros y a la Comisión por cualquier medio técnico adecuado, incluida la publicación en Internet, la lista actualizada de los mataderos autorizados registrados de conformidad con el apartado 1, en la que se hará constar su nombre y dirección, así como el número asignado a cada uno de ellos.

**▼B***Artículo 13*

En caso de control de la indicación del sistema de cría utilizado, previsto en el artículo 121, letra e), inciso v), del Reglamento (CE) nº 1234/2007, los organismos designados por los Estados miembros se ajustarán a los criterios establecidos por la norma europea EN/45011, de 26 de junio de 1989, y como tales serán autorizados y controlados por las autoridades competentes del Estado miembro de que se trate.

**▼B***Artículo 14*

La carne de ave de corral importada de terceros países podrá llevar una o varias de las indicaciones facultativas mencionadas en los artículos 10 y 11 siempre que vaya acompañada de un certificado expedido por las autoridades competentes del país de origen en el que se dé fe de que dichos productos se ajustan a lo dispuesto en el presente Reglamento.

A solicitud de un tercer país, la Comisión elaborará una lista de tales autoridades.

*Artículo 15*

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 16, apartado 5, y en el artículo 17, apartado 3, los pollos congelados y ultracongelados solo podrán comercializarse dentro de la Comunidad con fines comerciales o como actividad profesional si su contenido de agua no sobrepasa el mínimo técnico inevitable determinado por cualquiera de los dos métodos de análisis descritos en los anexos VI (técnica de escurrido) o VII (test químico).

2. Las autoridades competentes designadas por cada Estado miembro velarán por que los mataderos adopten todas las medidas necesarias para el cumplimiento de las disposiciones del apartado 1 y, en particular, por que:

- se tomen muestras para controlar la absorción de agua durante la refrigeración y el contenido de agua de los pollos congelados y ultracongelados,
- los resultados de los controles se registren y conserven durante un año,
- cada lote sea marcado de tal modo que pueda comprobarse su fecha de producción; la marca utilizada deberá figurar en el registro de producción.

*Artículo 16*

1. La cantidad de agua absorbida por las aves se comprobará periódicamente, con arreglo al método que figura en el anexo IX o, en los mataderos, con arreglo al método descrito en el anexo VI, al menos una vez durante cada período de trabajo de ocho horas.

Cuando se compruebe que la cantidad de agua absorbida es superior al contenido total de agua admitido en el presente Reglamento, habida cuenta del agua absorbida por las canales durante las distintas fases de faenado no sujetas a control y, en todo caso, cuando el agua absorbida supere los porcentajes contemplados en el anexo IX, punto 10, o en el anexo VI, punto 7, los mataderos efectuarán inmediatamente los ajustes técnicos necesarios en el sistema de faenado de las canales.

2. En todos los casos mencionados en el apartado 1, párrafo segundo, y, en cualquier caso, al menos una vez cada dos meses, los controles sobre el agua a que se refiere el artículo 15, apartado 1, se realizarán por muestreo sobre pollos congelados y ultracongelados procedentes de cada matadero, de conformidad con las indicaciones que figuran en los anexos VI o VII, a elección de la autoridad competente del Estado miembro. Dichos controles no se efectuarán en el caso de canales con respecto a las cuales se aporten pruebas, a satisfacción de la autoridad competente, de que se destinan exclusivamente a la exportación.

**▼B**

3. Los controles mencionados en los apartados 1 y 2 serán efectuados por las autoridades competentes o bajo su responsabilidad. Las autoridades competentes podrán, en casos concretos, aplicar más rigurosamente las disposiciones del apartado 1 y, en particular, del anexo IX, puntos 1 y 10, así como las del apartado 2 del presente artículo, respecto de un matadero concreto, cuando resulte necesario para mantener el contenido total de agua dentro de los límites admitidos en el presente Reglamento.

En todos los casos en que se considere que un lote de aves de corral congeladas o ultracongeladas incumple el presente Reglamento, las autoridades competentes no volverán a realizar los controles con la frecuencia mínima mencionada en el apartado 2 hasta que los resultados de tres controles sucesivos, realizados según lo dispuesto en el anexo VI o VII, en muestras de la producción de tres días diferentes de un período máximo de cuatro semanas, arrojen resultados negativos. Los costes de estos controles correrán a cargo del matadero.

4. Cuando, en el caso de refrigeración por aire, los resultados de los controles a que se refieren los apartados 1 y 2 indiquen que se cumplen los criterios establecidos en los anexos VI a IX durante un período de seis meses, la frecuencia de los controles mencionados en el apartado 1 podrá limitarse a una vez al mes. El incumplimiento de los criterios establecidos en dichos anexos supondrá el restablecimiento de los controles según la frecuencia prevista en el apartado 1.

5. Si el resultado de los controles contemplados en el apartado 2 indica una superación de los límites tolerados, se considerará que el lote no se ajusta a lo dispuesto en el presente Reglamento. No obstante, en tal caso, el matadero podrá solicitar que se lleve a cabo un segundo análisis en el laboratorio de referencia del Estado miembro con arreglo a un método que determinará la autoridad competente del Estado miembro. El coste de este segundo análisis correrá a cargo del poseedor del lote.

6. Cuando, en su caso tras el segundo análisis, se considere que el lote de que se trate no se ajusta al presente Reglamento, la autoridad competente adoptará las medidas adecuadas para permitir la comercialización de dicho lote en la Comunidad siempre y cuando tanto los envases individuales como colectivos de las canales de que se trate sean identificados por el matadero, bajo la supervisión de la autoridad competente, con un precinto o etiqueta en los que figure en mayúsculas rojas al menos una de las indicaciones recogidas en el anexo X.

El lote a que se refiere el párrafo primero permanecerá bajo la supervisión de la autoridad competente hasta que sea tratado de conformidad con el presente apartado o reciba otro destino. Cuando se certifique a la autoridad competente que el lote a que se refiere el párrafo primero se destina a la exportación, dicha autoridad adoptará cuantas medidas considere necesarias para evitar que el lote se comercialice dentro de la Comunidad.

Las indicaciones previstas en el párrafo primero se fijarán en un lugar destacado para que resulten fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles. En modo alguno se ocultarán, oscurecerán o se interrumpirán con otras indicaciones o figuras. Las letras de los envases individuales deberán tener, como mínimo, 1 centímetro de altura, y las de los colectivos, 2 centímetros.





### *Artículo 17*

1. Cuando se abriguen fundadas sospechas de que se han producido irregularidades, el Estado miembro de destino podrá efectuar controles no discriminatorios por muestreo sobre las aves de corral congeladas o ultracongeladas para comprobar que los lotes cumplen los requisitos de los artículos 15 y 16.

2. Los controles a que se refiere el apartado 1 se llevarán a cabo en el lugar de destino de las mercancías o en otro lugar adecuado siempre que, en este último caso, se obstaculice lo menos posible el envío de las mercancías, el lugar escogido no se halle en la frontera, y que las mercancías puedan llegar con normalidad a su destino, una vez tomada la muestra apropiada. No obstante, los productos no podrán ser vendidos al consumidor final hasta que se disponga de los resultados del control.

Los controles se realizarán con la mayor celeridad posible a fin de no retrasar indebidamente la comercialización de los productos ni provocar demoras que puedan deteriorar su calidad.

Los resultados de estos controles y las decisiones subsiguientes, así como los motivos de su adopción, deberán ser notificados al expedidor, el destinatario o su representante, a más tardar, a los dos días hábiles de la toma de muestras. Las decisiones adoptadas por la autoridad competente del Estado miembro de destino, así como los motivos de su adopción, deberán ser notificados a la autoridad competente del Estado miembro expedidor.

A petición del expedidor o su representante, dichas decisiones y sus motivos le serán comunicados por escrito, con indicación de las vías de recurso que le ofrece la legislación vigente en el Estado miembro de destino y de los procedimientos y los plazos aplicables.

3. Si el resultado de los controles contemplados en el apartado 1 indica una superación de los límites tolerados, el poseedor del lote podrá solicitar que se lleve a cabo un segundo análisis en uno de los laboratorios de referencia que se enumeran en el anexo XI con arreglo al mismo método de la primera prueba. Los gastos ocasionados por este segundo análisis correrán a cargo del poseedor del lote. Las tareas y competencias de los laboratorios de referencia se indican en el anexo XII.

4. Si se comprueba, tras un control realizado de conformidad con los apartados 1 y 2, y, en su caso, tras un segundo análisis, que los pollos congelados o ultracongelados no se ajustan a lo dispuesto en los artículos 15 y 16, la autoridad competente del Estado miembro de destino deberá aplicar los procedimientos contemplados en el artículo 16, apartado 6.

5. En los casos previstos en los apartados 3 y 4, la autoridad competente del Estado miembro de destino se pondrá inmediatamente en contacto con las autoridades competentes del Estado miembro de expedición. Estas adoptarán todas las medidas necesarias y comunicarán a la autoridad competente del primer Estado miembro la naturaleza de los controles realizados, las decisiones adoptadas y los motivos de dichas decisiones.

Cuando los controles previstos en los apartados 1 y 3 indiquen que se han cometido repetidas irregularidades o cuando, en opinión del Estado miembro de expedición, los controles se hayan realizado sin la suficiente justificación, las autoridades competentes de los Estados miembros interesados informarán de ello a la Comisión.

**▼B**

En la medida necesaria para garantizar la aplicación uniforme del presente Reglamento o a petición de la autoridad competente del Estado miembro de destino, la Comisión podrá, habida cuenta de las infracciones:

- enviar una misión de expertos al establecimiento de que se trate y, en colaboración con las autoridades nacionales competentes, efectuar inspecciones sobre el terreno, o
- solicitar a la autoridad competente del Estado miembro de expedición que intensifique el muestreo de los productos del establecimiento de que se trate y que, en caso necesario, aplique las sanciones correspondientes con arreglo al artículo 194 del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

La Comisión informará a los Estados miembros acerca de sus conclusiones. Los Estados miembros en cuyo territorio se realice una inspección deberán prestar a los expertos la asistencia necesaria para el desempeño de sus funciones.

En espera de las conclusiones de la Comisión, el Estado miembro de expedición deberá, a petición del Estado miembro de destino, intensificar los controles sobre los productos procedentes del establecimiento de que se trate.

Cuando sea preciso adoptar estas medidas para hacer frente a irregularidades repetidas por parte de un establecimiento, la Comisión cobrará al establecimiento de que se trate los gastos que ocasione la aplicación de lo dispuesto en los guiones del párrafo tercero.

*Artículo 18*

1. Las autoridades competentes de los Estados miembros informarán sin pérdida de tiempo a los respectivos laboratorios nacionales de referencia sobre los resultados de los controles a los que se refieren los artículos 15, 16 y 17, realizados por ellas o bajo su responsabilidad.

**▼M3**

Antes del 30 de junio de cada año, los laboratorios nacionales de referencia notificarán a la Comisión los resultados de los controles mencionados en el párrafo primero. Los resultados se presentarán a la consideración del Comité de Gestión contemplado en el artículo 195, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

**▼B**

2. Los Estados miembros establecerán las modalidades prácticas de los controles previstos en los artículos 15, 16 y 17 en todas las fases de la comercialización, incluidos los controles de las importaciones procedentes de terceros países en el momento del despacho de aduana, de acuerdo con los anexos VI y VII. Comunicarán a los demás Estados miembros y a la Comisión dichas modalidades. Cualquier cambio de estas será comunicado inmediatamente a los demás Estados miembros y a la Comisión.

*Artículo 19*

Actuará como órgano de coordinación de las actividades de ensayo de los laboratorios nacionales de referencia un comité de expertos en materia de control del contenido de agua de la carne de ave de corral. Estará integrado por representantes de la Comisión y de los laboratorios nacionales de referencia. Las tareas del comité y de los laboratorios nacionales de referencia, así como la estructura organizativa del comité, constan en el anexo XII.

Se abonará una ayuda financiera al laboratorio de referencia de conformidad con las cláusulas del contrato que se celebre entre la Comisión, que actuará en nombre de la Comunidad, y ese laboratorio.

**▼B**

El Director General de la Dirección General de Agricultura estará facultado para firmar el contrato en nombre de la Comisión.

*Artículo 20*

1. Los siguientes cortes de aves de corral (frescos, congelados o ultracongelados) solo podrán comercializarse dentro de la Comunidad con fines comerciales o como actividad profesional si su contenido de agua no sobrepasa los valores técnicamente inevitables determinados por el método de análisis que figura en el anexo VIII (técnica química):

- a) filete de pechuga de pollo, con o sin clavícula, sin piel;
- b) pechuga de pollo, con piel;
- c) contramuslos, muslos, muslos y contramuslos, cuartos traseros con una porción de espalda y cuartos traseros de pollo, con piel;
- d) filete de pechuga de pavo, sin piel;
- e) pechuga de pavo, con piel;
- f) contramuslos, muslos, muslos y contramuslos de pavo, con piel;
- g) carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada, sin piel.

2. Las autoridades competentes designadas por los Estados miembros velarán por que los mataderos o centros de despiece, adscritos o no a mataderos, adopten todas las medidas necesarias para cumplir las disposiciones del apartado 1 y, en particular, lo siguiente:

- a) deberán llevarse a cabo en los mataderos controles periódicos del agua absorbida, de acuerdo con el artículo 16, apartado 1, también en el caso de las canales de pollo y pavo destinadas a la producción de los cortes de carne fresca, congelada o ultracongelada enumerados en el apartado 1 del presente artículo; dichos controles deberán realizarse al menos una vez cada período laboral de ocho horas; no obstante, en caso de refrigeración por aire de canales de pavo, no será necesario llevar a cabo controles periódicos del agua absorbida; los valores límite contemplados en el anexo IX, punto 10, se aplicarán también a las canales de pavo;
- b) los resultados de los controles deberán registrarse y conservarse durante un año;
- c) cada lote deberá marcarse de forma que pueda comprobarse su fecha de producción; la marca utilizada deberá figurar en el registro de producción.

Cuando, en caso de refrigeración por aire de pollos, los resultados de los controles mencionados en la letra a) y en el apartado 3 indiquen que se cumplen los criterios establecidos en los anexos VI a IX durante un período de seis meses, la frecuencia de los controles contemplados en la letra a) podrá limitarse a una vez al mes. El incumplimiento de los criterios establecidos en los anexos VI a IX supondrá el restablecimiento de los controles según la frecuencia prevista en la letra a).

3. Al menos una vez cada tres meses, se llevarán a cabo controles del contenido de agua mencionado en el apartado 1, por muestreo, en cortes de aves de corral congelados o ultracongelados de cada centro de despiece en que se efectúen dichos cortes, de acuerdo con el anexo VIII. Dichos controles no se realizarán en el caso de los cortes de aves de corral con respecto a los cuales se presenten pruebas, a satisfacción de la autoridad competente, de que se destinan exclusivamente a la exportación.

**▼B**

Cuando un centro de despiece determinado cumpla los criterios establecidos en el anexo VIII durante un período de un año, la frecuencia de los controles se reducirá a un control cada seis meses. El incumplimiento de dichos criterios supondrá el restablecimiento de los controles a que se refiere el párrafo primero.

4. El artículo 16, apartados 3 a 6, y los artículos 17 y 18 se aplicarán *mutatis mutandis* a los cortes de aves de corral contemplados en el apartado 1 del presente artículo.

**▼M3***Artículo 20 bis*

Las comunicaciones a la Comisión contempladas en el artículo 11, apartados 4 y 5, artículo 17, apartado 5, y artículo 18, apartados 1 y 2, se efectuarán de conformidad con el Reglamento (CE) n° 792/2009 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

**▼B***Artículo 21*

Queda derogado a partir del 1 de julio de 2008 el Reglamento (CEE) n° 1538/91.

Las referencias al Reglamento derogado y al Reglamento (CEE) n° 1906/90 se considerarán referencias al presente Reglamento y se leerán con arreglo a la tabla de correspondencias que figura en el anexo XIII.

*Artículo 22*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de julio de 2008.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

---

<sup>(1)</sup> DO L 228 de 1.9.2009, p. 3.

## Artículo 1, punto 1 — Canales de aves de corral — Nombres

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

## ▼ M5

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

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

## ▼ M5

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

## Artículo 1, punto 2 — Cortes de aves de corral — Nombres

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



## ▼ M5

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

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

## ▼ M5

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

▼ M5

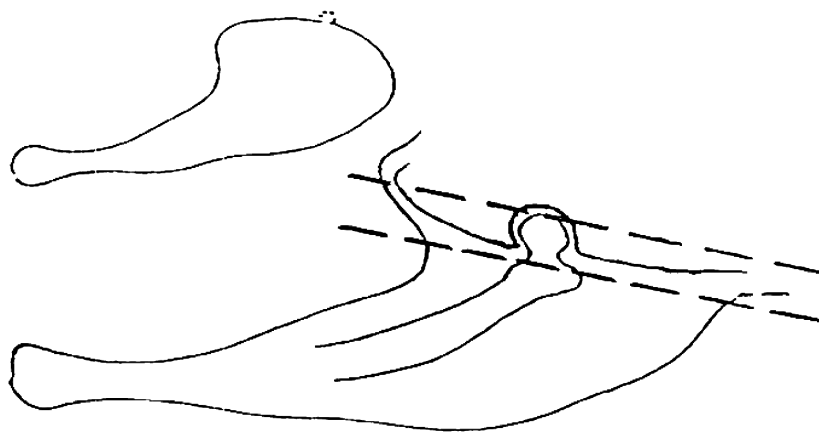
	lt	► <u>C2</u> hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
n)	Kalakuto kulšelių mėsa	► <u>C2</u> Kicsontozott pulykacomb ◀	Laham tas-saqajn tad-dundjan dissussat	Vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been	Pozbawione kości mięso z nogi indyka	Carne desossada da perna inteira de peru	Pulpă dezosată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

**▼B**

*ANEXO II*

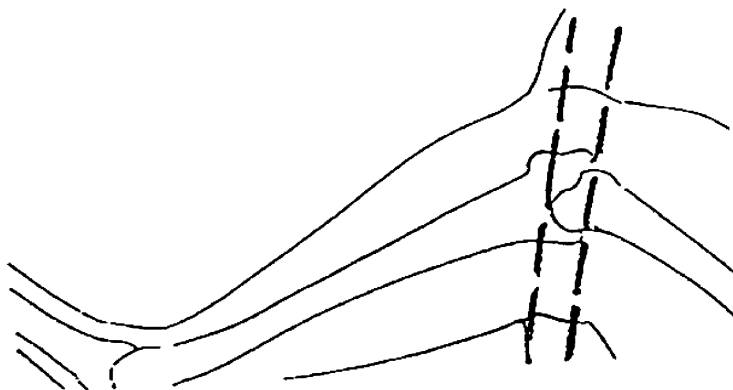
Corte de separación del contramuslo/muslo y contramuslo y la espalda

— delimitación de la articulación coxofemoral



Corte de separación del contramuslo y el muslo

— delimitación de la articulación femorotibial



## Artículo 10 — Métodos de refrigeración

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidisse- ment à l'air	► M7 Hladenje strujanjem zraka ◀	Raffredda- mento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно- душово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzdu- chu s postfi- kem	Luftspraykø- ling	Luft-Sprüh- kühlung	Õhkpišerdusja- hutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidisse- ment par as- persion ven- tilée	► M7 Hladenje raspršivanjem zraka ◀	Raffredda- mento per as- persione e ventilazione	Dzesēšana ar gaisu un smidzināšanu
3.	Охлаждане чрез потап- яне	Refrigeración por immer- sión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypnings- køling	Gegenstrom- Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidisse- ment par immersion	► M7 Hladenje uranjanjem u vodu ◀	Raffredda- mento per immersione	Dzesēšana ie- gremdējot

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldymas oru	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzdu- chom	Zračno hlajenje	Ilmajäähditys	Luftkylning
2.	Atšaldymas drėgnu oru	Permetezés hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproei- koeling	Owiewowo-na- tryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené spre- jovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmaspray- jäähdytys	Evaporativ kylning
3.	Atšaldymas pa- nardinant	Bemerítéses hű- tés	Tkessih b'im- mersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené vo vode	Hlajenje s po- tapljanjem	Vesijäähditys	Vattenkylning

## Artículo 11, apartado 1 — Sistemas de cría

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► <u>M7</u> hr ◀	it	lv
a)	Хранен с ... % ... гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Oca engordada con avena	Krmena z ... % (čím) ... Husa krmená ovšem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Gefüttert mit ... % ... Hafermastgans	Söödetud ..., mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχαινεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	► <u>M7</u> Hranjeno s ... % ... Guska hranjena zobi ◀	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Baroti ar ... % ... ar auzām barotas zosis
b)	Εκстензивно закрито (отгледан на закрито)	Sistema extensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensivt staldopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seepidamine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	► <u>M7</u> Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima ◀	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās («Audzēti kūti»)
c)	Свободен начин на отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	► <u>M7</u> Slobodan uzgoj ◀	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Παραδοσιακής ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	► <u>M7</u> Tradicionalni slobodan uzgoj ◀	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане – пълна свобода	Granja de cría en libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Απεριόριστης ελεύθερης βοσκής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	► <u>M7</u> Slobodan uzgoj – neograničeni ispust ◀	Rurale in libertà	Brīvā turēšana – pilnīgā brīvībā
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv	
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	... %-ban ...-val/vel etetett liba	Mitmugha bi ... % ta' ... Wizża mitmugha bilhafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu ... % de ... Gâște furajate cu ovăz	Křmené ... % ... husi křmené ovsom	Krmljeno z ... % gos, krmljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää ... % Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutfodrad gås	

## ▼ C1

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

**▼B***ANEXO V*

Las condiciones a las que se refiere el artículo 11 son las siguientes:

a) *«Alimentado con un ... % de...»*

Solo podrá hacerse mención especial de los siguientes ingredientes alimenticios cuando:

- en el caso de los cereales, supongan, como mínimo, el 65 % del peso de la fórmula alimentaria que se haya administrado durante la mayor parte del período de engorde, la cual no podrá incluir más de un 15 % de subproductos de cereales; no obstante, cuando se haga referencia a un cereal en particular deberá representar al menos el 35 % de la fórmula alimentaria empleada y, si se trata de maíz, al menos el 50 % de la misma,
- en el caso de las leguminosas y verduras de hoja verde, supongan, como mínimo, el 5 % del peso de la fórmula alimentaria que se haya administrado durante la mayor parte del período de engorde,
- en el caso de los productos lácteos, supongan, como mínimo, el 5 % del peso de la fórmula alimentaria que se haya administrado durante el período final de engorde.

No obstante, podrán utilizarse los términos «oca engordada con avena» cuando, durante las tres semanas correspondientes al período final de engorde, se administre a las ocas una ración igual o superior a 500 gramos de avena al día.

b) *«Sistema extensivo en gallinero»*

Estos términos solo podrán utilizarse en los siguientes casos:

- i) cuando el grado de concentración por metro cuadrado de suelo no supere los siguientes límites:
  - pollos, gallos jóvenes, capones: 15 aves y, en todo caso, un máximo de 25 kilogramos de peso vivo,
  - patos, pintadas y pavos: 25 kilogramos de peso vivo,
  - ocas: 15 kilogramos de peso vivo;
- ii) cuando las aves se sacrifiquen:
  - con 56 días o más, en el caso de los pollos,
  - con 70 días o más, en el caso de los pavos,
  - con 112 días o más, en el caso de las ocas,
  - con 49 días o más, en el caso de los patos de Pekín,
  - con 70 días o más, en el caso de los patos de Berbería hembras, con 84 días o más, en el caso de los patos de Berbería machos,
  - con 65 días o más, en el caso de los patos cruzados hembras,
  - con 82 días o más, en el caso de las pintadas,
  - con 60 días o más, en el caso de las ocas jóvenes (ansarones),
  - con 90 días o más, en el caso de los gallos jóvenes,
  - con 140 días o más, en el caso de los capones.



**▼B**c) «*Gallinero con salida libre*»

Estos términos solo podrán utilizarse en los siguientes casos:

- i) cuando el grado de concentración del gallinero y la edad en el momento del sacrificio se ajusten a los límites establecidos en la letra b) con excepción de los pollos, cuyo grado de concentración puede ser incrementado a 13, siempre que no exceda de 27,5 kilogramos de peso vivo por metro cuadrado, y de los capones, cuyo grado de concentración no deberá rebasar 7,5 por metro cuadrado ni 27,5 kilogramos de peso vivo por metro cuadrado;
- ii) cuando, durante al menos la mitad de su vida, las aves hayan tenido acceso continuo durante el día a un espacio al aire libre que incluya una zona, cubierta de vegetación en su mayor parte, con una superficie igual o superior a:
  - 1 m<sup>2</sup> por pollo o pintada joven,
  - 2 m<sup>2</sup> por pato o capón,
  - 4 m<sup>2</sup> por pavo u oca.

En el caso de las pintadas, los espacios al aire libre podrán sustituirse por pajareras cuyo suelo tenga una superficie al menos igual a la del edificio y cuya altura sea de 2 metros como mínimo; cada ave dispondrá de al menos 10 centímetros de longitud de aseladero en total (edificio y pajarera),

- iii) cuando la fórmula alimentaria que se haya utilizado durante el período de engorde contenga como mínimo un 70 % de cereales,
- iv) cuando el gallinero esté provisto de trampillas con una longitud combinada de 4 metros como mínimo por cada 100 m<sup>2</sup> del edificio.

d) «*Granja al aire libre*»

Estos términos solo podrán utilizarse en los siguientes casos:

- i) cuando el grado de concentración por metro cuadrado de suelo del gallinero no supere los siguientes límites:
  - pollos: 12 aves y, en todo caso, un máximo de 25 kilogramos de peso vivo; no obstante, en el caso de los gallineros móviles con una superficie igual o inferior a 150 m<sup>2</sup> de suelo que permanezcan abiertos por la noche, el grado de concentración se podrá ampliar a 20 aves, con un máximo de 40 kilogramos de peso vivo por metro cuadrado,
  - capones: 6,25 aves (hasta 91 días de edad: 12) con un máximo de 35 kilogramos de peso vivo,
  - patos de Berbería y de Pekín: 8 machos, con un máximo de 35 kilogramos de peso vivo; 10 hembras, con un máximo de 25 kilogramos de peso vivo,
  - patos cruzados: 8 aves, con un máximo de 35 kilogramos de peso vivo,
  - pintadas: 13 aves, con un máximo de 25 kilogramos de peso vivo,
  - pavos: 6,25 aves (hasta 7 semanas de edad: 10), con un máximo de 35 kilogramos de peso vivo,
  - ocas: 5 aves (hasta 6 semanas de edad: 10), o 3 aves si se han mantenido enjauladas durante las tres últimas semanas de engorde, con un máximo de 30 kilogramos de peso vivo,
- ii) cuando la superficie total utilizable de los gallineros de cada centro de producción no supere los 1 600 m<sup>2</sup>,

**▼B**

- iii) cuando cada gallinero no contenga más de:
- 4 800 pollos,
  - 5 200 pintadas,
  - 4 000 patos de Berbería o de Pekín hembras o 3 200 machos o 3 200 patos cruzados,
  - 2 500 capones, ocas y pavos,
- iv) cuando el gallinero esté provisto de trampillas con una longitud combinada de 4 metros, como mínimo, por cada 100 m<sup>2</sup> de superficie del edificio,
- v) cuando las aves tengan acceso continuo durante el día a un espacio al aire libre como mínimo a partir de las siguientes edades:
- 6 semanas, en el caso de los pollos y capones,
  - 8 semanas, en el caso de los patos, ocas, pintadas y pavos,
- vi) cuando los espacios al aire libre incluyan una zona cubierta en su mayor parte de vegetación con una superficie de al menos:
- 2 m<sup>2</sup> por pollo, pato de Barbería o de Pekín o pintada,
  - 3 m<sup>2</sup> por pato cruzado,
  - 4 m<sup>2</sup> por capón, a partir de los 92 días (2 m<sup>2</sup> hasta los 91 días)
  - 6 m<sup>2</sup> por pavo,
  - 10 m<sup>2</sup> por oca.
- En el caso de las pintadas, los espacios al aire libre podrán sustituirse por pajareras cuyo suelo tenga una superficie al menos 2 veces mayor que la del edificio y cuya altura sea de 2 metros como mínimo; cada ave dispondrá de al menos 10 centímetros de longitud de aseladero en total (edificio y pajarera),
- vii) cuando las aves engordadas pertenezcan a una estirpe reconocida como de crecimiento lento,
- viii) cuando la fórmula alimentaria utilizada en la fase de engorde incluya como mínimo un 70 % de cereales,
- ix) cuando las edades en el momento del sacrificio sean como mínimo las siguientes:
- 81 días para los pollos,
  - 150 días para los capones,
  - 49 días para los patos de Pekín,
  - 70 días para los patos de Berbería hembras,
  - 84 días para los patos de Berbería machos,
  - 92 días para los patos cruzados,
  - 94 días para las pintadas,
  - 140 días para los pavos y las ocas para asar comercializados enteros,
  - 98 días para los pavos hembra destinados al despiece,
  - 126 días para los pavos macho destinados al despiece,
  - 95 días para las ocas destinadas a la producción de «foie gras» y «magret»,
  - 60 días para las ocas jóvenes (ansarones),

**▼B**

- x) cuando el período final de engorde en enjaulamiento no supere:
- 15 días para los pollos de más de 90 días,
  - 4 semanas, en el caso de los capones,
  - 4 semanas para las ocas y patos cruzados de más de 70 días destinados a la producción de «foie gras» y «magret».

e) «*Granja de cría en libertad*»

La utilización de estos términos requerirá el cumplimiento de los mismos criterios establecidos en la letra d) excepto por el hecho de que las aves tendrán acceso continuo durante el día a espacios al aire libre de superficie ilimitada.

En caso de restricción, incluido en caso de restricción veterinaria adoptada sobre la base del Derecho comunitario para proteger la salud pública y la sanidad animal, que tenga como efecto restringir el acceso de las aves de corral a los espacios al aire libre, las aves de corral criadas conforme a los sistemas de producción contemplados en el párrafo primero, letras c), d) y e), excepto las pintadas criadas en pajareras, podrán seguir siendo comercializadas con una referencia concreta al sistema de cría durante el período de aplicación de la restricción, aunque no más de 12 semanas.



## ANEXO VI

**DETERMINACIÓN DE LA CANTIDAD DE AGUA RESULTANTE DE LA DESCONGELACIÓN****(Técnica de escurrido)**

1. *Objeto y ámbito de aplicación*

Esta técnica se utilizará para determinar la cantidad de agua resultante de la descongelación de los pollos congelados o ultracongelados. Si la cantidad de agua procedente del escurrido, expresada en porcentaje en peso de la canal, incluidos todos los menudillos comestibles contenidos en el envase, fuere superior a la cantidad límite que se establece en el punto 7, se considerará que la canal ha absorbido un excedente de agua durante el tratamiento.
2. *Definición*

La cantidad de agua determinada por esta técnica se expresará en porcentaje en peso de agua escurrida; dicho porcentaje se calculará con relación al peso total de la canal congelada o ultracongelada, incluidos los menudillos comestibles.
3. *Principio*

La canal congelada o ultracongelada, incluidos, en su caso, los menudillos comestibles, se descongelará por un procedimiento controlado que permita calcular el peso del agua escurrida.
4. *Instrumental*
  - 4.1. Una balanza capaz de pesar hasta 5 kilogramos con una precisión de al menos 1 gramo.
  - 4.2. Bolsas de plástico lo bastante grandes para contener la canal, provistas de un sistema de fijación seguro.
  - 4.3. Una cubeta de agua, provista de termostato y adecuadamente equipada para mantener las canales de la forma descrita en los puntos 5.5 y 5.6. La cubeta deberá además contener un volumen de agua equivalente por lo menos a 8 veces el volumen del ave controlada y permitir el mantenimiento del agua a una temperatura de  $42 \pm 2$  °C.
  - 4.4. Papel de filtro o servilletas de papel absorbente.
5. *Técnica*
  - 5.1. Tomar al azar 20 canales del total de aves que se someta a control. Mantenerlas a una temperatura no superior a  $-18$  °C hasta que puedan llevarse a cabo las operaciones descritas en los puntos 5.2 a 5.11.
  - 5.2. Limpiar la cara exterior del envase para quitar el hielo y el agua adheridos. Pesar el envase y su contenido, redondeando la cifra resultante hasta el gramo más próximo; este peso será  $M_0$ .
  - 5.3. Sacar del envase exterior la canal, así como, en su caso, los menudillos comestibles que se vendan con ella. Secar y pesar el envase, redondeando la cifra resultante hasta el gramo más próximo; este peso será  $M_1$ .
  - 5.4. Calcular el peso de la canal y de los menudillos congelados restando  $M_1$  de  $M_0$ .
  - 5.5. Introducir la canal con los menudillos comestibles en una bolsa de plástico sólida e impermeable, dirigiendo la cavidad abdominal hacia la parte inferior cerrada de la bolsa. La bolsa deberá tener la amplitud suficiente para que se pueda fijar de forma segura una vez colocada en la cubeta de agua, pero no deberá permitir, por sus dimensiones, que la canal pierda la posición vertical.

**▼B**

- 5.6. Sumergir la parte de la bolsa que contenga la canal con los menudillos comestibles en la cubeta de agua, dejando la bolsa abierta para que salga la máxima cantidad de aire posible. Mantener en posición vertical, utilizando en caso necesario barras a modo de guía o añadiendo más peso, para evitar que entre agua. Las distintas bolsas no deberán rozarse.
- 5.7. Dejar la bolsa en la cubeta de agua, cuya temperatura deberá mantenerse a  $42 \pm 2$  °C, moviendo constantemente la bolsa o agitando continuamente el agua, hasta que el centro térmico de la canal (la parte más profunda del músculo pectoral pegada al hueso, en el caso de los pollos sin menudillos, y el centro de los menudillos, en el caso de los pollos con menudillos) alcance un mínimo de + 4 °C, temperatura que se comprobará en dos canales escogidas al azar. Las canales no deberán permanecer en la cubeta de agua durante más tiempo del necesario para alcanzar la citada temperatura. A título indicativo, el período de inmersión requerido para las canales mantenidas a - 18 °C es el siguiente:

Categoría de peso (gramos)	Peso de la canal más los menudillos (gramos)	Tiempo indicativo de inmersión en minutos	
		Pollos sin menudillos	Pollos con menudillos
< 800	< 825	77	92
850	825-874	82	97
900	875-924	85	100
950	925-974	88	103
1 000	975-1 024	92	107
1 050	1 025-1 074	95	110
1 100	1 075-1 149	98	113
1 200	1 150-1 249	105	120
1 300	1 250-1 349	111	126
1 400	1 350-1 449	118	133

Por encima de los 1 400 gramos se contarán 7 minutos más por cada 100 gramos. Si, pasado el tiempo de inmersión propuesto, las dos canales controladas no han alcanzado la temperatura de + 4 °C, se prolongará el proceso de descongelación hasta que su centro térmico alcance dicha temperatura.

- 5.8. Sacar de la cubeta de agua la bolsa y su contenido. Perforar el fondo de la bolsa para que salga el agua procedente de la descongelación. Dejar que goteen la bolsa y su contenido durante una hora a una temperatura ambiente comprendida entre + 18 y + 25 °C.
- 5.9. Sacar de la bolsa la canal descongelada y extraer de la cavidad abdominal el envase que contenga los menudillos (si los hubiere). Secar la canal por dentro y por fuera con papel de filtro o servilletas de papel. Perforar el envase de los menudillos y, una vez evacuada el agua, secar lo mejor posible el envase y los menudillos descongelados.
- 5.10. Determinar el peso total de la canal descongelada, de los menudillos y de su envase, redondeando la cifra resultante hasta el gramo más próximo; este peso será M<sub>2</sub>.
- 5.11. Determinar el peso del envase que contenía los menudillos, redondeando la cifra resultante hasta el gramo más próximo; este peso será M<sub>3</sub>.

**▼ B**6. *Cálculo del resultado*

La cantidad de agua procedente de la descongelación, expresada en porcentaje en peso de la canal congelada o ultracongelada (incluidos los menudillos) se obtendrá aplicando la fórmula siguiente:

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

**▼ M6**7. *Interpretación del resultado*

Si la cantidad media de agua procedente de la descongelación y correspondiente a las 20 canales de la muestra supera los porcentajes que se indican a continuación, se considerará que la cantidad de agua absorbida durante el tratamiento excede del valor límite.

Estos porcentajes serán:

del 1,5 %, en caso de refrigeración por aire,

del 3,3 %, en caso de refrigeración por aspersión ventilada,

del 5,1 %, en caso de refrigeración por inmersión,

del 1,5 %, en caso de utilizarse otro método de refrigeración o una combinación de dos o más métodos definidos en el artículo 10.



## ANEXO VII

**DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE AGUA DE LOS POLLOS****(Test químico)**1. *Objeto y ámbito de aplicación*

Este método se utilizará para determinar el contenido total de agua de los pollos congelados o ultracongelados. Implica el cálculo de los contenidos de agua y proteínas de muestras procedentes de las canales homogeneizadas de esas aves de corral. El contenido total de agua resultante se comparará con el valor límite calculado según las fórmulas indicadas en el punto 6.4 a fin de determinar si la absorción de agua durante el tratamiento ha sido excesiva o no. En caso de sospechar la presencia de sustancias capaces de influir en los resultados, la persona que efectúe el análisis deberá tomar las precauciones que procedan.

2. *Definiciones*

«Canal»: la canal del ave con huesos y cartilago y los menudillos comestibles que eventualmente se añadan.

«Menudillos»: corazón, hígado, molleja y cuello.

3. *Principio*

Los contenidos de agua y proteínas se determinarán según los métodos descritos en las normas ISO (International Organization for Standardization) o según otros métodos de análisis autorizados por el Consejo.

El límite superior del contenido total de agua de la canal se determinará a partir del contenido de proteínas de la canal, que puede estar vinculado al contenido de agua fisiológica.

4. *Instrumental y reactivos*

- 4.1. Una balanza con una precisión de al menos 1 gramo destinada a pesar las canales y su envase.
- 4.2. Un hacha o una sierra para carne destinada a seccionar la canal en trozos que puedan introducirse en la picadora.
- 4.3. Una picadora y una mezcladora de gran capacidad que permitan homogeneizar piezas enteras de ave de corral congelada o ultracongelada.

*Nota:*

No se recomienda ninguna picadora en especial. Deberá ser lo suficientemente potente como para picar carne y huesos ultracongelados con el fin de obtener muestras homogéneas que correspondan a las que podrían obtenerse con una trituradora equipada con un disco que presente perforaciones de 4 milímetros.

- 4.4. Para la determinación del contenido de agua efectuada según la norma ISO 1442, el instrumental especificado por este método.
- 4.5. Para la determinación del contenido de proteínas según la norma ISO 937, el instrumental especificado por este método.

**▼ B**5. *Procedimiento*

- 5.1. Tomar al azar siete canales del total de aves que se someta a control y mantenerlas congeladas en espera del inicio del análisis contemplado en los puntos 5.2 a 5.6.

Podrá procederse a analizar cada una de las siete canales por separado o una muestra compuesta por las siete canales.

- 5.2. Proceder a la preparación dentro de la hora siguiente a la retirada de las canales del congelador.
- 5.3. a) Limpiar la cara exterior del envase para quitar el hielo y el agua adheridos. Pesar cada canal y sacarla de su envase. Después de haberla cortado en trozos pequeños, eliminar en la medida de lo posible los materiales de envase que rodeen los menudillos. Determinar el peso total de la canal, incluidos los menudillos y el hielo, restando el peso del material de envasado retirado y redondeando la cifra resultante hasta el gramo más próximo; se obtendrá así el valor  $P_1$ .
- b) En caso de que se analice una muestra compuesta, determinar el peso total de las siete canales, preparadas de acuerdo con la letra a) del punto 5.3; se obtendrá así el valor  $P_7$ .
- 5.4. a) Picar la totalidad de la canal cuyo peso represente el valor  $P_1$  en una picadora que responda a la descripción del punto 4.3 (y, si fuere necesario, mezclar con una mezcladora) a fin de obtener un producto homogéneo del que se pueda tomar una muestra representativa de cada canal.
- b) En caso de que se analice una muestra compuesta, picar la totalidad de las siete canales cuyo peso represente el valor  $P_7$  en una picadora que responda a la descripción del punto 4.3 (y, si fuere necesario, mezclar con una mezcladora) a fin de obtener un producto homogéneo del que se puedan tomar dos muestras representativas de las siete canales. Analizar las dos muestras como se describe en los puntos 5.5 y 5.6.
- 5.5. Tomar una muestra del producto homogéneo y utilizarla inmediatamente a fin de determinar su contenido de agua según el método descrito en la norma ISO 1442 para obtener el contenido de agua (a %).
- 5.6. Tomar igualmente una muestra del producto homogéneo y utilizarla inmediatamente para determinar el contenido de nitrógeno según el método descrito en la norma ISO 937. Convertir dicho contenido en contenido de proteínas brutas (b %) multiplicándolo por el coeficiente 6,25.

**▼ M6**6. *Cálculo de los resultados*

- 6.1. a) El peso del agua (W) contenida en cada canal vendrá dado por la fórmula  $aP_1/100$  y el peso de las proteínas (RP), por la fórmula  $bP_1/100$ , ambos expresados en gramos. Determinar los pesos totales del agua ( $W_7$ ) y de las proteínas ( $RP_7$ ) de las siete canales analizadas.
- b) En caso de que se analice una muestra compuesta, determinar el contenido medio de agua (a %) y proteínas (b %) de las dos muestras analizadas. El peso del agua ( $W_7$ ) de las siete canales vendrá dado por la fórmula  $aP_7/100$  y el de las proteínas ( $RP_7$ ), por la fórmula  $bP_7/100$ , expresados ambos en gramos.
- 6.2. Determinar el peso medio del agua ( $W_A$ ) y de las proteínas ( $RP_A$ ) dividiendo  $W_7$  y  $RP_7$  por siete.
- 6.3. El contenido teórico de agua fisiológica, expresado en gramos y determinado por este método, podrá calcularse aplicando la siguiente fórmula:

pollos:  $3,53 \times RP_A + 23$ .



**▼M6**

## 6.4. a) Refrigeración por aire

En la hipótesis de que la cantidad mínima de agua técnicamente inevitable absorbida durante el faenado corresponda a un 2 % <sup>(1)</sup>, el límite superior tolerable del contenido total de agua ( $W_G$ ) expresado en gramos y determinado por este método (incluido un margen de confianza) se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

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

## b) Refrigeración por aspersión ventilada

En la hipótesis de que la cantidad mínima de agua técnicamente inevitable absorbida durante el faenado corresponda a un 4,5 % <sup>(1)</sup>, el límite superior tolerable del contenido total de agua ( $W_G$ ) expresado en gramos y determinado por este método (incluido un margen de confianza) se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

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

## c) Refrigeración por inmersión

En la hipótesis de que la cantidad mínima de agua técnicamente inevitable absorbida durante el faenado corresponda a un 7 % <sup>(1)</sup>, el límite superior tolerable del contenido total de agua ( $W_G$ ) expresado en gramos y determinado por este método (incluido un margen de confianza) se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

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

## d) Otros métodos de refrigeración o una combinación de dos o más métodos definidos en el artículo 10

En la hipótesis de que la cantidad mínima de agua técnicamente inevitable absorbida durante el faenado corresponda a un 2 % <sup>(1)</sup>, el límite superior tolerable del contenido total de agua ( $W_G$ ) expresado en gramos y determinado por este método (incluido un margen de confianza) se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

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

6.5. Si el valor medio del contenido de agua ( $W_A$ ) de las siete canales, determinado con arreglo al punto 6.2, no fuere superior a los límites contemplados en el punto 6.4 ( $W_G$ ), la cantidad de aves de corral sometida a este control se considerará adecuada.

<sup>(1)</sup> Calculada a partir de la canal, una vez deducida el agua absorbida adquirida.



## ANEXO VIII

**DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE AGUA DE LOS  
CORTES DE AVES DE CORRAL****(Test químico)**1. *Objeto y ámbito de aplicación*

Este método se utilizará para determinar el contenido total de agua de determinados cortes de aves de corral. Dicho método implica la determinación de los contenidos de agua y proteínas de las muestras procedentes de cortes de aves de corral homogeneizados. El contenido total de agua resultante se comparará con el valor límite calculado según las fórmulas que figuran en el punto 6.4 con el fin de determinar si durante el faenado la absorción de agua ha sido excesiva o no. En caso de sospechar la presencia de sustancias capaces de influir en los resultados, la persona que efectúe el análisis deberá tomar las precauciones que procedan.

2. *Definiciones y procedimientos de muestreo*

Las definiciones que figuran en el artículo 1, punto 2, se aplicarán a los cortes de aves de corral mencionados en el artículo 20. Los tamaños de las muestras deberán corresponder a lo siguiente:

— pechuga de pollo: media pechuga,

— filete de pechuga de pollo: la mitad de la pechuga deshuesada sin piel,

— pechuga de pavo, filete de pechuga de pavo y carne de muslo y contramuslo deshuesada de pavo: porciones de unos 100 gramos,

— otros cortes: tal y como se definen en el artículo 1, punto 2.

En el caso de los productos congelados o ultracongelados a granel (cortes no empaquetados individualmente), los paquetes más grandes de los que vayan a tomarse muestras podrán mantenerse a una temperatura de 0 °C hasta que puedan retirarse los cortes individuales.

3. *Principio*

Los contenidos de agua y proteínas se determinarán según los métodos descritos en las normas ISO (International Organization for Standardization) o según otros métodos de análisis autorizados por el Consejo.

El límite superior del contenido total de agua de los cortes de aves de corral se determinará a partir del contenido de proteínas de los cortes, que puede relacionarse con el contenido de agua fisiológica.

4. *Instrumental y reactivos*

4.1. Una balanza con una precisión de al menos 1 gramo destinada a pesar los cortes y sus envoltorios.

4.2. Un hacha o una sierra para carne destinada a seccionar los cortes en trozos que puedan introducirse en la picadora.

**▼B**

- 4.3. Una picadora y una mezcladora de gran capacidad que permitan homogeneizar cortes de ave de corral o partes de los mismos.

*Nota:*

No se recomienda ninguna picadora en especial. Deberá ser lo suficientemente potente como para picar carne y huesos congelados o ultracongelados con el fin de obtener muestras homogéneas que correspondan a las que podrían obtenerse con una picadora equipada con un disco que presente perforaciones de 4 milímetros.

- 4.4. Para la determinación del contenido de agua efectuada según la norma ISO 1442, el instrumental especificado por este método.
- 4.5. Para la determinación del contenido de proteínas según la norma ISO 937, el instrumental especificado por este método.

5. *Procedimiento*

- 5.1. Tomar al azar cinco cortes del total de cortes de aves que se someta a control y mantenerlos en su caso congelados o refrigerados en espera del inicio del análisis contemplado en los puntos 5.2 a 5.6.

Las muestras de productos a granel congelados o ultracongelados, contemplados en el punto 2, podrán mantenerse a una temperatura de 0 °C hasta que comience el análisis.

Podrá procederse a analizar cada uno de los cinco cortes por separado o bien una muestra compuesta por los cinco cortes.

- 5.2. Proceder a la preparación dentro de la hora siguiente a la retirada de los cortes del congelador o frigorífico.
- 5.3.
  - a) Limpiar la cara exterior del envase para quitar el hielo y el agua que haya adheridos. Pesar cada corte y sacarlo de su envase. Después de cortarlo en trozos más pequeños, determinar el peso total del corte restando el peso del material del envase retirado con precisión de 1 gramo para obtener así el valor  $P_1$ .
  - b) En caso de que se analice una muestra compuesta, determinar el peso total de los cinco cortes preparados de acuerdo con el punto 5.3, letra a), para así obtener el valor  $P_5$ .
- 5.4.
  - a) Picar la totalidad del corte cuyo peso presente el valor  $P_1$  en una picadora que corresponda a la descripción del punto 4.3 (y, si fuere necesario, mezclar también con una mezcladora) a fin de obtener un producto homogéneo del que se pueda tomar una muestra representativa de cada corte.
  - b) En caso de que se analice una muestra compuesta, picar la totalidad de los cinco cortes cuyo peso presente el valor  $P_5$  en una picadora que corresponda a la descripción del punto 4.3 (y, si fuere necesario, mezclar también con una mezcladora) a fin de obtener un producto homogéneo del que se puedan tomar dos muestras representativas de los cinco cortes.

Analizar las dos muestras como se describe en los puntos 5.5 y 5.6.

- 5.5. Tomar una muestra del material homogeneizado y utilizarla inmediatamente a fin de determinar su contenido de agua según el método descrito en la norma ISO 1442 para obtener el contenido de agua «a %».
- 5.6. Tomar igualmente una muestra del material homogeneizado y utilizarla inmediatamente para determinar el contenido de nitrógeno según el método descrito en la norma ISO 937. Convertir dicho contenido en contenido de proteínas brutas «b %» multiplicándolo por el coeficiente 6,25.

▼ **M6**

6. *Cálculo de los resultados*
- 6.1. a) El peso del agua (W) contenida en cada corte vendrá dado por la fórmula  $aP_1/100$  y el peso de las proteínas (RP), por la fórmula  $bP_1/100$ , ambos expresados en gramos.
- Determinar los pesos totales del agua ( $W_5$ ) y de las proteínas ( $RP_5$ ) de los cinco cortes analizados.
- b) En caso de que se analice una muestra compuesta, determinar el contenido medio de agua y proteínas de las dos muestras analizadas y así obtener a % y b %, respectivamente. El peso del agua ( $W_5$ ) de los cinco cortes vendrá dado por la fórmula  $aP_5/100$  y el de las proteínas ( $RP_5$ ), por la fórmula  $bP_5/100$ , ambos expresados en gramos.
- 6.2. Determinar el peso medio del agua ( $W_A$ ) y de las proteínas ( $RP_A$ ) dividiendo  $W_5$  y  $RP_5$  por cinco.
- 6.3. La proporción fisiológica media entre el peso del agua y el peso de las proteínas (W/RP) determinada por este método es la siguiente:
- filete de pechuga y pechuga de pollo:  $3,19 \pm 0,12$ ,
- muslos y contramuslos y cuartos traseros de pollo:  $3,78 \pm 0,19$ ,
- filete de pechuga y pechuga de pavo:  $3,05 \pm 0,15$ ,
- muslos y contramuslos de pavo:  $3,58 \pm 0,15$ ,
- carne de muslo de pavo deshuesada:  $3,65 \pm 0,17$ .
- 6.4. En la hipótesis de que el contenido mínimo de agua técnicamente inevitable absorbida durante el faenado corresponda a un 2 %, 4 % o 6 % <sup>(1)</sup> dependiendo del tipo de producto y de los métodos de refrigeración utilizados, el límite superior de la proporción W/RP determinada por este método será el siguiente:

	Refrigeración por aire	Refrigeración por aspersión ventilada	Refrigeración por inmersión
Filete de pechuga de pollo, sin piel	3,40	3,40	3,40
Pechuga de pollo, con piel	3,40	3,50	3,60
Contramuslos, muslos, muslos y contramuslos, cuartos traseros con una porción de espalda y cuartos traseros de pollo, con piel	4,05	4,15	4,30
Filete de pechuga de pavo, sin piel	3,40	3,40	3,40
Pechuga de pavo, con piel	3,40	3,50	3,60
Contramuslos, muslos, y muslos y contramuslos de pavo, con piel	3,80	3,90	4,05
Carne de muslos y contramuslos de pavo deshuesado, sin piel	3,95	3,95	3,95

En caso de que se utilicen otros métodos de refrigeración o una combinación de dos o más métodos definidos en el artículo 10, se considera que el contenido inevitable de agua asciende al 2 % y el límite superior de la proporción W/RP será el fijado para el método de refrigeración por aire en el cuadro anterior.

Si el valor medio de la proporción entre el peso del agua y el peso de las proteínas ( $W_A/RP_A$ ) de los cinco cortes, determinado con arreglo al punto 6.2, no fuera superior a la proporción mencionada en el punto 6.4, la cantidad de cortes de aves de corral sometida a este control se considerará adecuada.

<sup>(1)</sup> Calculada a partir del corte, una vez deducida el agua absorbida adquirida. En el caso de los filetes (sin piel) y la carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada, el porcentaje es de un 2 % en cada uno de los métodos de refrigeración.

**▼B***ANEXO IX***MEDICIÓN EN EL CENTRO DE PRODUCCIÓN DE LA CANTIDAD DE AGUA RETENIDA****(Control en planta)**

1. Al menos una vez en cada período de trabajo de 8 horas:  
Tomar al azar 25 canales de la cadena de evisceración inmediatamente después de la evisceración y de la completa eliminación de los menudillos y la grasa y antes del primero de los lavados.
  2. En caso necesario, cortar el cuello dejando la piel del cuello unida a la canal.
  3. Identificar las canales una por una. Pesar por separado cada canal y anotar su peso redondeándolo en gramos al más próximo.
  4. Volver a colocar las canales examinadas sobre la cadena de evisceración a fin de que se prosigan las operaciones habituales de lavado, refrigeración, oreo, etc.
  5. Retirar las canales etiquetadas cuando lleguen al final de la cadena de oreo sin someterlas a un oreo más prolongado que el de las aves pertenecientes al lote del que se haya extraído la muestra.
  6. La muestra estará compuesta por las primeras 20 canales recuperadas. Se volverán a pesar. Se anotará su peso, redondeándolo en gramos al más próximo y comparándolo con el peso registrado en la primera pesada. No tendrá validez la prueba cuando se recuperen menos de 20 canales identificadas.
  7. Quitar las marcas de identificación de las canales de la muestra y envasar las canales de la forma habitual.
  8. Establecer el porcentaje de retención de agua restando el peso total de las 20 canales examinadas antes del primer lavado del peso total de las mismas canales después de las operaciones de lavado, refrigeración y oreo, dividiendo la diferencia por el peso inicial y multiplicando por 100.
  9. En lugar de la pesada manual, contemplada en los puntos 1 a 8, podrán utilizarse pesadas automáticas para determinar el porcentaje de retención de agua del mismo número de canales y de acuerdo con los mismos principios, siempre que la autoridad competente haya autorizado anteriormente la pesada automática con este propósito.
  10. El resultado no podrá exceder de los porcentajes siguientes del peso inicial de la canal, o deberá arrojar cualquier otra cifra que permita respetar el contenido total de agua adquirida:
 

— <i>refrigeración por aire:</i>	0 %,
— <i>refrigeración por aspersión ventilada:</i>	2 %,
— <i>refrigeración por inmersión:</i>	4,5 %.
- ▼M6**
11. En los casos en que las canales se enfríen con otro método de refrigeración o con una combinación de dos o más métodos definidos en el artículo 10, el porcentaje máximo de contenido de agua no superará el 0 % del peso original de la canal.

**▼B**

## ANEXO X

**INDICACIONES A LAS QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 16,  
APARTADO 6**

- *en búlgaro:* Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
- *en español:* Contenido en agua superior al límite CE
- *en checo:* Obsah vody překračuje limit ES
- *en danés:* Vandindhold overstiger EF-Normen
- *en alemán:* Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
- *en estonio:* Veesisaldus ületab EÜ normi
- *en griego:* Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
- *en inglés:* Water content exceeds EC limit
- *en francés:* Teneur en eau supérieure à la limite CE

**▼M7**

- *en croata:* Sadržaj vode prelazi ograničenje EZ

**▼B**

- *en italiano:* Tenore d'acqua superiore al limite CE
- *en letón:* Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
- *en lituano:* Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
- *en húngaro:* Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
- *en maltés:* Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
- *en neerlandés:* Watergehalte hoger dan het EG-maximum
- *en polaco:* Zawartość wody przekracza normę WE
- *en portugués:* Teor de água superior ao limite CE
- *en rumano:* Conținutul de apă depășește limita CE
- *en eslovaco:* Obsah vody presahuje limit ES
- *en esloveno:* Vsebnost vode presega ES omejitev
- *en finés:* Vesipitoisuus ylittää EY-normin
- *en sueco:* Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

▼ **M4***ANEXO XI***LISTA DE LABORATORIOS NACIONALES DE REFERENCIA****Bélgica**

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

**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)  
БЪЛГАРИЯ/BULGARIA

**República Checa**

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

**Dinamarca**

Fødevarestyrelsen  
Fødevareregion Øst  
Afdeling for Fødevarekemi  
Søndervang 4  
4100 Ringsted  
DANMARK

**Alemania**

Max Rubner-Institut  
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel  
(Federal Research Institute of Nutrition and Food)  
- Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch -  
(Department of Safety and Quality of Meat)  
E.-C.-Baumann-Str. 20  
95326 Kulmbach  
DEUTSCHLAND

**Estonia**

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium  
Kreutzwaldi 30  
51006 Tartu  
EESTI/ESTONIA

**Irlanda**

National Food Centre  
Teagasc  
Dunsinea  
Castleknock  
Dublin 15  
ÉIRE

**▼ M4****Grecia**

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

**España**

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

**Francia**

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

**Italia**

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

**Chipre**

Analytical Laboratories Section  
 Department of Agriculture  
 Ministry of Agriculture, Natural Resources and Environment  
 Loukis Akritas Ave.  
 1412 Nicosia  
 ΚΥΠΡΟΣ/CYPRUS

**Letonia**

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

**Lituania**

Nacionalinis maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institutas  
 J. Kairiūkščio g. 10  
 08409 Vilnius  
 LIETUVA/LITHUANIA

**Luxemburgo**

Laboratoire National de Santé  
 Rue du Laboratoire, 42  
 1911 Luxembourg  
 LUXEMBOURG

**Hungria**

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ Élelmiszer- és Takarmánybizton-  
 sági Igazgatóság  
 (Central Agricultural Office Food and Feed Safety Directorate)  
 Budapest 94. Pf. 1740  
 Mester u. 81  
 1465  
 MAGYARORSZÁG/HUNGARY



**▼ M6****Malta**

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

**▼ M4****Países Bajos**

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

**Austria**

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Spargelfeldstraße 191  
1226 Wien  
ÖSTERREICH

**Polonia**

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

**Portugal**

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

**Rumania**

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

**Eslovenia**

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

**Eslovaquia**

Štátny veterinárny a potravinový ústav  
Botanická 15  
842 52 Bratislava  
SLOVENSKÁ REPUBLIKA

**Finlandia**

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira  
Mustialankatu 3  
00710 Helsinki  
SUOMI/FINLAND

▼ **M4**

**Suecia**

Livsmedelsverket  
Box 622  
75126 Uppsala  
SVERIGE

**Reino Unido**

Laboratory of the Government Chemist  
Queens Road  
Teddington  
TW11 0LY  
UNITED KINGDOM

**▼B***ANEXO XII***Tareas y estructura organizativa del comité de expertos en el control del contenido de agua de la carne de aves de corral**

El comité de expertos a que se refiere el artículo 19 será responsable de las tareas siguientes:

- a) proporcionar información a los laboratorios nacionales de referencia sobre los métodos de análisis y las pruebas comparativas de determinación del contenido de agua de la carne de aves de corral;
- b) coordinar la aplicación de los métodos a que se refiere la letra a) por los laboratorios nacionales de referencia mediante la organización de pruebas comparativas y, en particular, de ensayos de aptitud;
- c) prestar apoyo a los laboratorios nacionales de referencia en los ensayos de aptitud, facilitándoles apoyo científico en materia de evaluación y comunicación de datos estadísticos;
- d) coordinar la investigación de nuevos métodos de análisis e informar a los laboratorios nacionales de referencia de los avances en este sector;
- e) proporcionar asistencia técnica y científica a los servicios de la Comisión, especialmente en caso de desacuerdo entre los Estados miembros sobre los resultados de los análisis.

El comité de expertos a que se refiere el artículo 19 estará organizado de la siguiente manera:

El comité de expertos en el control del contenido de agua de la carne de aves de corral estará integrado por representantes del Instituto de Materiales y Medidas de Referencia (IRMM), del Centro Común de Investigación (CCI), de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural y de tres laboratorios nacionales de referencia. El comité estará presidido por el representante del IRMM, que además designará, mediante un sistema de rotación, los laboratorios nacionales de referencia representados en el comité. Posteriormente, las autoridades de los Estados miembros responsables de los laboratorios nacionales de referencia seleccionados designarán los expertos en el control del contenido de agua de la carne de aves de corral que formarán parte del comité. Se aplicará un sistema de rotación anual, siendo sustituido cada vez uno de los laboratorios nacionales de referencia participantes, con el fin de garantizar cierto grado de continuidad en el comité. Los gastos contraídos por los expertos de los Estados miembros y/o por los laboratorios nacionales de referencia en el desempeño de sus funciones con arreglo a la presente sección de este anexo serán costeados por los Estados miembros respectivos.

**Tareas de los laboratorios nacionales de referencia**

Las tareas de los laboratorios nacionales de referencia enumerados en el anexo XI serán las siguientes:

- a) coordinar las actividades de los laboratorios nacionales encargados de los análisis del contenido de agua de la carne de aves de corral;
- b) ayudar a la autoridad competente del Estado miembro en la organización del sistema de control del contenido de agua de la carne de aves de corral;
- c) participar en pruebas comparativas (ensayos de aptitud) entre los distintos laboratorios nacionales a que se refiere la letra a);
- d) garantizar que la información facilitada por el comité de expertos llega a la autoridad competente del Estado miembro de que se trate y a los laboratorios nacionales a que se refiere la letra a);
- e) colaborar con el comité de expertos y, en caso de ser designados para tomar parte en el mismo, preparar las muestras de ensayo necesarias, incluidos los ensayos de homogeneidad, y velar por que se envíen adecuadamente.

**▼M3**



## ANEXO XIII

## Tabla de Correspondencias

Reglamento (CEE) nº 1906/90	Reglamento (CEE) nº 1538/91	Presente Reglamento
	Artículo 1	Artículo 1
	Artículo 1 <i>bis</i> , texto introductorio	Artículo 2, texto introductorio
Artículo 2, puntos 2, 3 et 4		Artículo 2, letras a), b) y c)
Artículo 2, punto 8		Artículo 2, letra d)
	Artículo 1 <i>bis</i> , guiones primero y segundo	Artículo 2, letras e) y f)
	Artículo 2	Artículo 3, apartados 1 a 4
Artículo 4		Artículo 3, apartado 5
	Artículo 3	Artículo 4
	Artículo 4	Artículo 5, apartado 1
Artículo 5, apartados 1 a 4		Artículo 5, apartados 2 a 5
Artículo 6		Artículo 5, apartado 6
	Artículo 5	Artículo 6
	Artículo 6, apartado 1, texto in- troductorio	Artículo 7, apartado 1, texto intro- ductorio
	Artículo 6, apartado 1, guiones primero a sexto	Artículo 7, apartado 1, letras a) a f)
	Artículo 6, apartado 2, texto in- troductorio	Artículo 7, apartado 2, texto intro- ductorio
	Artículo 6, apartado 2, guiones primero a cuarto	Artículo 7, apartado 2, letras a) a d)
	Artículo 7, apartado 1	Artículo 8, apartado 1
	Artículo 7, apartado 3	Artículo 8, apartado 2
	Artículo 7, apartado 4	Artículo 8, apartado 3
	Artículo 7, apartado 5	Artículo 8, apartado 4
	Artículo 7, apartado 6	Artículo 8, apartado 5
	Artículo 8, apartado 1	Artículo 9, apartado 1
	Artículo 8, apartado 2	Artículo 9, apartado 2
	Artículo 8, apartado 3, texto in- troductorio	Artículo 9, apartado 3, texto intro- ductorio
	Artículo 8, apartado 3, primer guión	Artículo 9, apartado 3, letra a)
	Artículo 8, apartado 3, segundo guión	Artículo 9, apartado 3, letra b)
	Artículo 8, apartado 4, párrafo primero, texto introductorio	Artículo 9, apartado 4, párrafo pri- mero, texto introductorio
	Artículo 8, apartado 4, párrafo primero, guiones primero a ter- cero	Artículo 9, apartado 4, párrafo pri- mero, letras a) a c)

▼B

Reglamento (CEE) nº 1906/90	Reglamento (CEE) nº 1538/91	Presente Reglamento
	Artículo 8, apartado 4, párrafo segundo	Artículo 9, apartado 4, párrafo segundo
	Artículo 8, apartados 5 a 12	Artículo 9, apartados 5 a 12
	Artículo 8, apartado 13, párrafo primero	—
	Artículo 8, apartado 13, párrafo segundo	Artículo 9, apartado 13
	Artículo 9	Artículo 10
	Artículo 10	Artículo 11
	Artículo 11, apartado 1, texto introductorio	Artículo 12, apartado 1, texto introductorio
	Artículo 11, apartado 1, guiones primero a cuarto	Artículo 12, apartado 1, letras a) a d)
	Artículo 11, apartado 2	Artículo 12, apartado 2
	Artículo 11, apartado 2 <i>bis</i>	Artículo 12, apartado 3
	Artículo 11, apartado 2 <i>ter</i>	Artículo 12, apartado 4
	Artículo 11, apartado 3, texto introductorio	Artículo 12, apartado 5, texto introductorio
	Artículo 11, apartado 3, guiones primero a cuarto	Artículo 12, apartado 5, letras a) a d)
	Artículo 11, apartado 4	Artículo 12, apartado 6
	Artículo 12	Artículo 13
	Artículo 13	Artículo 14
	Artículo 14 <i>bis</i> , apartados 1 y 2	Artículo 15
	Artículo 14 <i>bis</i> , apartados 3 a 5	Artículo 16, apartados 1 a 3
	Artículo 14 <i>bis</i> , apartado 5 <i>bis</i>	Artículo 16, apartado 4
	Artículo 14 <i>bis</i> , apartado 6	Artículo 16, apartado 5
	Artículo 14 <i>bis</i> , apartado 7, párrafo primero, texto introductorio	Artículo 16, apartado 6, párrafo primero
	Artículo 14 <i>bis</i> , apartado 7, párrafo primero, guiones	Anexo X
	Artículo 14 <i>bis</i> , apartado 7, párrafos segundo y tercero	Artículo 16, apartado 6, párrafos segundo y tercero
	Artículo 14 <i>bis</i> , apartados 8 a 12	Artículo 17, apartados 1 a 5
	Artículo 14 <i>bis</i> , apartado 12 <i>bis</i>	Artículo 18, apartado 1
	Artículo 14 <i>bis</i> , apartado 13	Artículo 18, apartado 2
	Artículo 14 <i>bis</i> , apartado 14	Artículo 19
	Artículo 14 <i>ter</i> , apartado 1	Artículo 20, apartado 1

▼B

Reglamento (CEE) nº 1906/90	Reglamento (CEE) nº 1538/91	Presente Reglamento
	Artículo 14 <i>ter</i> , apartado 2, párrafo primero, texto introductorio	Artículo 20, apartado 2, párrafo primero, texto introductorio
	Artículo 14 <i>ter</i> , apartado 2, párrafo primero, guiones primero a tercero	Artículo 20, apartado 2, párrafo primero, letras a) a c)
	Artículo 14 <i>ter</i> , apartado 2, párrafo segundo	Artículo 20, apartado 2, párrafo segundo
	Artículo 14 <i>ter</i> , apartados 3 y 4	Artículo 20, apartados 3 y 4
	Artículo 15	—
	—	Artículo 21
	—	Artículo 22
	Anexo I	Anexo I
	Anexo I <i>bis</i>	Anexo II
	Anexo II	Anexo III
	Anexo III	Anexo IV
	Anexo IV	Anexo V
	Anexo V	Anexo VI
	Anexo VI	Anexo VII
	Anexo VI <i>bis</i>	Anexo VIII
	Anexo VII	Anexo IX
	Anexo VIII	Anexo XI
	Anexo IX	Anexo XII
	—	Anexo XIII