

**REGLAMENTO (CEE) Nº 1538/91 DE LA COMISIÓN**

de 5 de junio de 1991

**que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 1906/90 por el que se establecen normas de comercialización aplicables a las aves de corral**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 1906/90 del Consejo, de 26 de junio de 1990, por el que se establecen normas de comercialización aplicables a las aves de corral<sup>(1)</sup> y, en particular, su artículo 9,

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 1906/90 establece determinadas normas de comercialización respecto de las aves de corral y que para la aplicación de éstas es preciso adoptar disposiciones que regulen la lista de las canales, partes de canales y despojos a los que se aplica el citado Reglamento, así como la clasificación en función de la conformación, el aspecto y el peso, los tipos de presentación, la indicación del nombre con el que deban comercializarse los productos en cuestión, el uso facultativo de indicaciones sobre el método de refrigeración y el sistema de cría, las condiciones de almacenamiento y transporte de determinados tipos de carne de aves de corral, y la necesaria supervisión de tales disposiciones a fin de garantizar su aplicación uniforme en toda la Comunidad;

Considerando que, a fin de que las aves de corral puedan comercializarse en distintas categorías en función de su conformación y aspecto, es necesario establecer definiciones relativas a la especie, edad y presentación, en el caso de las canales, y a la conformación anatómica y el contenido, en el caso de los cortes; que, tratándose del producto denominado «foie gras», es preciso establecer unas normas mínimas de comercialización que sean particularmente detalladas dado el elevado coste de ese producto y la necesidad de evitar el consiguiente riesgo de prácticas fraudulentas;

Considerando que no es necesario aplicar esas normas a determinados productos y presentaciones que tienen carácter local o una importancia limitada; que, no obstante, las denominaciones de venta de tales productos no deben inducir al consumidor a confundirlos con los productos sujetos a dichas normas; que esta disposición ha de aplicarse también a los términos descriptivos adicionales que se utilicen junto a las denominaciones de venta de dichos productos;

Considerando que la temperatura de los productos durante su almacenamiento y manipulación reviste especial importancia a fin de mantener un alto nivel de calidad; que, por tanto, es conveniente establecer la temperatura mínima a la que deberá conservarse la carne de aves de corral congelada;

Considerando que las disposiciones del presente Reglamento y, en particular, las relativas a su control y ejecución, deberán aplicarse de manera uniforme en toda la Comunidad; que las normas de desarrollo adoptadas a tales fines deben también ser uniformes; que, por consiguiente, es preciso establecer medidas comunes en materia de procedimientos de muestreo y de límites de tolerancia;

Considerando que, a fin de que el consumidor disponga de información suficiente, clara y objetiva sobre los productos en venta y para garantizar la libre circulación de éstos en la Comunidad, es necesario que las normas de comercialización aplicables a la carne de aves de corral se ajusten en la medida de lo posible a las disposiciones de la Directiva 76/211/CEE del Consejo, de 20 de enero de 1976, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el precondicionamiento en masa o en volumen de ciertos productos en envases previamente preparados<sup>(2)</sup>, modificada por la Directiva 78/891/CEE<sup>(3)</sup>;

Considerando que, entre las indicaciones que pueden utilizarse facultativamente en el etiquetado, figuran las correspondientes al método de refrigeración y a sistemas particulares de cría; que, en interés del consumidor, la utilización de estas últimas indicaciones debe supeditarse al cumplimiento de criterios estrictamente definidos sobre las condiciones de cría y los límites cuantitativos para indicar determinadas características como la edad en el momento del sacrificio, la duración de la fase de engorde o el contenido de determinados ingredientes de los piensos;

Considerando que es conveniente que la Comisión ejerza un control permanente de la compatibilidad con el Derecho comunitario, y con las normas de comercialización, de las medidas nacionales que se adopten en aplicación de las presentes disposiciones; que, asimismo, es preciso establecer disposiciones específicas para el registro y la inspección periódica de las empresas que estén autorizadas para utilizar indicaciones relativas a sistemas de cría concretos; que, a tal fin, dichas empresas deben estar obligadas a llevar registros periódicos y detallados;

Considerando que, dado el nivel de especialización que requieren tales inspecciones, es oportuno que las autoridades competentes de los Estados miembros puedan encargar su realización a organismos independientes debidamente cualificados y autorizados que queden sujetos a medidas de control y salvaguardia apropiadas;

Considerando que los operadores de los terceros países pueden desear hacer uso de las indicaciones facultativas

(1) DO nº L 173 de 6. 7. 1990, p. 1.

(2) DO nº L 46 de 21. 2. 1976, p. 1.

(3) DO nº L 311 de 4. 11. 1978, p. 21.

relativas a los métodos de refrigeración y a los sistemas de cría; que es conveniente disponer lo necesario para que puedan hacerlo así siempre que medie la oportuna certificación de la autoridad competente del tercer país de que se trate, que figure en una lista elaborada por la Comisión;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la carne y huevos de aves de corral,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

### Artículo 1

Los productos contemplados en el apartado 2 del artículo 1 del Reglamento (CEE) nº 1906/90 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: ave de corral macho castrado quirúrgicamente antes de alcanzar la madurez sexual,
- Polluelo: pollo con un peso inferior a 750 gramos peso canal entendido sin menudillos, cabeza ni patas;

##### 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 muschata*)

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

##### 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 espesa o relativamente espesa;

##### 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 antes indicados 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: una mitad dividida por un corte transversal, mediante el cual se obtienen los cuartos delantero y trasero;
- 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 éstas, 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, sin que la porción de espalda 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;
- 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 sólo la clavícula y el extremo cartilaginoso del esternón. El peso de la clavícula y el cartílago no sobrepasará el 3 % del peso del corte.

Hasta el 31 de diciembre de 1991, los dos cortes podrán hacerse cerca de las articulaciones en el caso de los productos descritos en las letras e), g) y h).

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 de los productos de la letra k) se mencionará en la etiqueta que se define en la letra a) del apartado 3 del artículo 1 de la Directiva 79/112/CEE del Consejo<sup>(1)</sup>.

### 3. Foie Gras

El hígado de la oca o de patos de las especies *cairina muschata* o c.m. × *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, un peso neto mínimo de 250 gramos,
- los de oca, un peso neto mínimo de 400 gramos.

### Artículo 2

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 »),
- evisceradas, con menudillos,
- evisceradas, sin menudillos.

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

3. Para toda presentación de canales, y en el caso de que no se extraiga la cabeza, las canales podrán presentarse con la tráquea y el esófago.

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.

### Artículo 3

1. Los nombres con los que se vendan los productos contemplados por el presente Reglamento, en el sentido de lo dispuesto en el párrafo primero del apartado 1 del artículo 3 de la Directiva 79/112/CEE, serán los enumerados en el artículo 1 y los enumerados en los términos correspondientes a las otras lenguas comunitarias en el Anexo I, detallados:

- mediante la referencia a una de las formas de presentación contempladas en el apartado 1 del artículo 2, 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 a que hacen referencia los puntos 1 y 2 del artículo 1 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 los propios apartados 1 y 2 del artículo 1 o con las indicaciones contempladas en el artículo 10.

### Artículo 4

Los productos distintos de los definidos en el artículo 1 sólo 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 10.

### Artículo 5

Se aplicarán las siguientes disposiciones adicionales a la carne de aves de corral congelada tal como se define en el apartado 6 del artículo 2 del Reglamento (CEE) n° 1906/90: 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  $-12^{\circ}\text{C}$  o menos, con posibles aumentos que no sobrepasen los  $3^{\circ}\text{C}$ . Esa tolerancia en la temperatura del producto se permitirá en circunstancias de buen almacenamiento y ejecución de la distribución durante el reparto local y en los escaparates de los vendedores al por menor.

### Artículo 6

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:

(1) DO n° L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

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

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

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

- 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 se apreciará una capa de grasa entre mediana y espesa por toda la canal,
- algunas pequeñas plumas, cañones (bases de la pluma) y vello (filoplumas) podrán presentarse en la pechuga, muslos, rabadilla, articulaciones de las patas y puntas de las alas. En cuanto a las aves de corral para cocción, patos, pavos y ocas podrá presentarse algún resto de plumaje en otras partes,
- se permitirá alguna señal, contusión o descoloramiento, siempre que sea discreto y no se presente 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,
- 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.

#### Artículo 7

1. Las decisiones derivadas del incumplimiento de los artículos 1 y 6 únicamente se adoptarán respecto de la totalidad del lote que se haya controlado de conformidad con lo dispuesto en el presente artículo.

2. Los lotes estarán formados por carne de aves de corral del mismo tipo, la misma categoría y la misma serie de producción, o procederán del mismo matadero o

<sup>(1)</sup> Quemadura por frío: (en el sentido de una reducción cualitativa) es la deshidratación irreversible de tipo local o puntual de la piel o la deshidratación irreversible de tipo local o puntual de la piel o la carne, que puede presentar cambios en los siguientes aspectos:

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

sala de despiece, situados en el mismo lugar en que vaya a realizarse la inspección.

3. 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, salas de despiece, almacenes de mayoristas o minoristas 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
100 - 500	30	5
501 - 3 200	50	7
> 3 200	80	10

4. En el control de los lotes de carne de aves de corral de la categoría A, se permitirá que el número de unidades mencionadas en el apartado 3 presente los siguientes defectos:

- a) cortes que no se hayan efectuado en las articulaciones, en el caso del muslo y contramuslo, los muslos, los contramuslos y las alas;
- b) presencia de un máximo de un 2 % en peso de cartílago (extremidad flexible del esternón), en el caso de los filetes de pechuga;
- c) presencia en las pechugas y en el muslo y contramuslo de señales, contusiones, descoloramientos o indicios de quemaduras por frío, siempre que sean pequeños y discretos.

5. En el control de los lotes de carne de aves de corral de la categoría B se duplicará el número tolerable de unidades defectuosas en lo que respecta a los productos mencionados en las letras a) y b) del apartado 4.

6. 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 6.

#### Artículo 8

1. La carne envasada de ave de corral congelada o ultracongelada podrá embalarse por categorías de peso de acuerdo con el apartado 3 del artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 1906/90, en envases inmediatos que se ajusten a la definición del artículo 2 de la Directiva 76/211/CEE.

Estos envases inmediatos podrán 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. Con arreglo a lo dispuesto en los apartados 3 y 4, todo envase inmediato deberá llevar una indicación del peso del producto que deba contener, conocido como « peso nominal ».

3. Los envases inmediatos de carne de ave de corral congelada o ultracongelada podrán clasificarse por categorías de peso nominal del modo siguiente :

canales < 1 100 gramos : tipos de 50 gramos de diferencia (1 100-1 050-1 000, etc.)

canales > 1 100 gramos : tipos de 100 gramos de diferencia (1 100-1 200-1 300, etc.)

cortes : 250 gramos — 500 gramos — 750 gramos — 1 000 gramos — 1 500 gramos — 2 000 gramos — 2 500 gramos — 3 000 gramos — 5 000 gramos.

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

— la media del contenido real no deberá ser inferior al peso nominal,

— la proporción de envases inmediatos cuyo error negativo sea superior al error negativo tolerable establecido en los apartados 9 y 10 será lo suficientemente pequeña como para permitir que los lotes de envases reúnan las condiciones del apartado 11,

— no se comercializará ningún envase inmediato cuyo error negativo sea superior al doble del error negativo tolerable establecido en los apartados 9 y 10.

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 deben efectuar las autoridades competentes, se aplicarán *mutatis mutandis* los puntos 4, 5 y 6 del Anexo I de la Directiva 76/211/CEE del Consejo.

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

— un control del contenido real de cada envase inmediato de la muestra,

— un control de la media de los contenidos reales de los envases inmediatos 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 11 y 12.

7. Un lote estará formado por todos los envases inmediatos 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 por las cantidades que a continuación se fijan :

— cuando se controlen los envases inmediatos 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 una muestra compuesta del siguiente número de envases para su control :

Tamaño del lote	Tamaño de la muestra
100 — 500	30
501 — 3 200	50
> 3 201	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 el 100 %.

9. En el caso de los envases inmediatos de canales individuales, se permitirán los siguientes errores negativos :

(en gramos)	
Peso nominal	Error negativo tolerable
> 1 100	25
≤ 1 100	50

10. En el caso de los cortes de aves de corral envasados, se aplicarán los siguientes errores negativos tolerables :

Peso nominal (en gramos)	Error negativo tolerable	
	(en gramos)	(en %)
250	9	
500	15	
750	15	
1 000		1,5
1 500		1,5
2 000		1,5
2 500		1,5
3 000		1,5
5 000		1,5

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

Los envases inmediatos de la muestra cuyo contenido real sea inferior al contenido mínimo aceptable 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 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

12. Se rechazará el lote si el contenido medio real de los envases que conforman la muestra es inferior al criterio de aceptación indicado a continuación :

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

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

$Q_n$  : cantidad nominal del envase

$s$  : desviación tipo del contenido real de los envases inmediatos del lote

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

13. Será aplicable lo dispuesto en el apartado 4 del artículo 4 de la Directiva 76/211/CEE.

#### Artículo 9

La indicación del uso de uno de los métodos de refrigeración definidos a continuación y enumerados, así como los términos correspondientes a las otras lenguas comunitarias, en el Anexo II, podrá figurar en las etiquetas que se definen en la letra a) del apartado 3 del artículo 1 de la Directiva 79/112/CEE :

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.

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 corriente descrito en los puntos 28 *bis* y 28 *ter* del capítulo V del Anexo I de la Directiva 71/118/CEE del Consejo (<sup>1</sup>).

#### Artículo 10

1. Para indicar los sistemas de cría en las etiquetas, con excepción de los sistemas de cría orgánicos o biológicos, que se definen en la letra a) del apartado 3 del artículo 1 de la Directiva 79/112/CEE, sólo podrán utilizarse los términos del Anexo III que se indican a continuación y los términos correspondientes a las otras lenguas comunitarias, enumerados en el citado Anexo y únicamente en caso de que se cumplan las condiciones correspondientes del Anexo IV :

- « Alimentados con un ... % de ... »
- « Sistema extensivo en gallinero »
- « Gallinero con salida libre »
- « Granja al aire libre »
- « Granja de cría en libertad ».

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

2. La edad del ave en el momento del sacrificio o la duración de la fase de engorde sólo 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 las letras b), c) o d) del Anexo IV. No obstante, esta disposición no se aplicará en el caso de los polluelos y los pavipollos.

3. Las presentes disposiciones se aplicarán sin perjuicio de las medidas técnicas nacionales que sean más estrictas que los requisitos mínimos mencionados en el Anexo IV. Dichas medidas sólo 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.

(<sup>1</sup>) DO nº L 55 de 8. 3. 1971, p. 23.

### Artículo 11

1. Los mataderos autorizados para utilizar los términos mencionados en el artículo 10 serán objeto de un registro especial. Llevarán un registro independiente de los datos siguientes de cada sistema de cría:

- nombre y domicilio de los avicultores, que se registrarán tras una inspección de la autoridad competente del Estado miembro,
- cuando lo solicite esta autoridad, el número de aves criadas por cada productor por turno de sacrificio.

2. Posteriormente, dichos productores serán inspeccionados periódicamente y llevarán registros actualizados con el número de aves por sistema de cría, en los que consten también el número de aves vendidas y el nombre de los compradores.

3. Según lo dispuesto en los artículos 10 y 11, se llevarán a cabo inspecciones periódicas:

- en la granja, una vez como mínimo por turno de sacrificio,
- en la fábrica de piensos, una vez como mínimo por fórmula alimenticia utilizada y, en cualquier caso, al menos una vez al año,
- en el matadero, cuatro veces al año como mínimo,
- en la sala de incubación, al menos una vez al año en el caso de los sistemas de cría contemplados en las letras d) y e) del apartado 1 del artículo 10.

4. Antes del 1 de julio de 1991 cada Estado miembro remitirá a los demás Estados miembros y a la Comisión una lista de los mataderos autorizados y registrados de conformidad con el apartado 1, en la que constarán su nombre y domicilio y el número asignado a cada uno de ellos. Toda modificación de dicha lista deberá comunicarse a los demás Estados miembros y a la Comisión al comienzo de cada trimestre del año natural.

### Artículo 12

En caso de control de la indicación del modo de cría utilizado a que se refiere el párrafo segundo del apartado

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

Hecho en Bruselas, el 5 de junio de 1991.

*Por la Comisión*

Ray MAC SHARRY

*Miembro de la Comisión*

6, del artículo 5 del Reglamento (CEE) n° 1906/90, los organismos designados por los Estados miembros se ajustarán a los criterios establecidos por la norma europea n° 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.

### Artículo 13

La carne de ave de corral importada de terceros países podrá llevar una o varias de las indicaciones facultativas mencionadas en los artículos 9 o 10 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 14

Los nombres de los productos y los demás términos contemplados en el presente Reglamento se indicarán como mínimo en el idioma o idiomas del Estado miembro en el que tenga lugar la venta al por menor o cualquier otra utilización.

### Artículo 15

El presente Reglamento será aplicable a partir del 1 de julio de 1991. Entrará en vigor el 20 de junio de 1991.

No obstante, hasta el 31 de diciembre de 1991 los operadores podrán envasar los productos regulados por el presente Reglamento con materiales que lleven las indicaciones establecidas en la normativa comunitaria o nacional aplicables antes de la entrada en vigor del presente Reglamento. Tales productos podrán comercializarse hasta el 31 de diciembre de 1992.

## ANEXO I

## ARTÍCULO 1.1 — CANALES DE AVES DE CORRAL — NOMBRES

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kylling, slagtekylling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πετεινοί και κόττες (κρεατοπαραγωγής)	Pollo, « Broiler »	Kuiken, braadkuiken	Frango
2.	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppehøne	Gallo, gallina	Πετεινοί και κόττες (για δρόσιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soep- of stoofkip	Galo, galinha
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Kapun	Capón	Καπόνια	Cappone	Kapoen	Capão
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenküken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νεοσσός, πετεινάρι	Galletto	Piepkuiken	Pinto, coquelet
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Mini)kalkun	Pavo (joven)	(Νεαροί) γάλου και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Avskalkun	Pavo	Γάλου και γαλοπούλες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie	Frühmastente, Jungente, (Junge) Flugente	(Ung) and (Ung) berberand	Pato (joven o anadino), pato de Berberia (joven)	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια	(Giovane) anatra (Giovana) anatra muta	(Jonge) eend, (jonge) Barbarijse eend	Pato, Pato <i>Barbary</i>
2.	Duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir)	Ente, Flugente	Avtsand Berberand	Pato, pato de Berberia	Πάπιες	Anatra Anatra muta	Eend	Pato adulto, Pato adulto <i>Barbary</i>
1.	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	Frühmastgans, (Junge) Gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso
2.	Goose	Oie	Gans	Avtsås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perlehøne	Pintada (joven)	(Νεαρές) φραγκόκοττες	(Giovane) faraona	(Jonge) parelhoen	Pintada
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avtsperlehøne	Pintada	Φραγκόκοττες	Faraona	Parelhoen	Pintada adulta

## ARTÍCULO 1.2 — CORTES DE AVES DE CORRAL — NOMBRES

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Half	Demi ou moitié	Halbte oder Halbes	Halvt	Medio	Μισά	Metà	Helft	Metade
b)	Quarter	Quart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Kvart	Cuarto	Τεταρτημόριο	Quarto	Kwart	Quarto
c)	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Hinterviertel am Stück	Sammenhengende låstykke	Cuartos traseros unidos	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Cosciotto	Niet-gescheiden achterkwarden	Quartos de coxa não separados
d)	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Bryst	Pechuga	Στήθος	Petto con osso	Borst	Peito
e)	Leg	Cuisse	Schenkel, Keule	Helt lår	Muslo y contra-muslo	Πόδι	Coscia	Hele poot, hele dij	Perna inteira
f)	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Hähnchenschenkel mit Rückenstück	Kyllingelår med en del af ryggen	Cuarto trasero de pollo	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της πλάτης	Coscetta	Poot/dij met rug-deel (bout)	Perna inteira de frango com uma porção do dorso
g)	Thigh	Haut de cuisse	Oberschenkel, Oberkeule	Overlår	Contramuslo	Μηρός (μούρι)	Sovraccoscia	Bovenpoot, boven-dij	Coxa
h)	Drumstick	Pilon	Unterschenkel, Unterkeule	Underlår	Muslo	Κνήμη	Fuso	Onderpoot, onder-dij (Drumstick)	Perna
i)	Wing	Aile	Flügel	Vinge	Ala	Φτερούγα	Ala	Vleugel	Asa
j)	Unseparated wings	Ailes non séparées	Beide Flügel, ungetrennt	Sammenhengende vinger	Alas unidas	Αδιαχώριστες φτερούγες	Ali non separate	Niet-gescheiden vleugels	Asas não separadas
k)	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Brustfilet, Filet aus der Brust	Brystfilet	Filete de pechuga	Φιλέτο στήθους	Filetto, fesa (taccchino)	Borstfilet	Carne de peito
l)	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicle	Brustfilet mit Schlüsselbein	Brystfilet med ønskeben	Filete de pechuga con clavícula	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Borstfilet met vorbbeen	Carne de peito com fúrcula

ANEXO II

ARTÍCULO 9 — MÉTODOS DE REFRIGERACIÓN

E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1. Air chilling	Refroidissement à l'air	Luftkühlung	Luftkøling	Refrigeración por aire	Ψύξη με αέρα	Raffreddamento ad aria	Luchtkoeling	Refrigeração por ventilação
2. Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Luft-Sprüh-Kühlung	Luftspraykøling	Refrigeración por aspersion ventilada	Ψύξη με ψεκασμό	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Lucht-sproelkoeling	Refrigeração por aspersion e ventilação
3. Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Gegenstrom-Tauchkühlung	Neddypningskøling	Refrigeración por inmersión	Ψύξη με δόμηση	Raffreddamento per immersione	Dompelkoeling	Refrigeração por imersão

ANEXO III

ARTÍCULO 10.1 — SISTEMAS DE CRÍA

E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a) Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Mast mit ... % Hafermastgans	Fodret med ... % Havrefodret gæs	Alimentado con ... % Oca engordada con avena	Έχει τροφεί με ... % Χήνα που παχύνεται με δρόμη	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Gevoed met ... % Met haver vetgemeste gans	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia
b) Extensive indoor (Barn-reared)	Élevé à l'intérieur : système extensif	Extensive Bodenhaltung	Ekstensivt staldopdræt (skrabe ...)	Sistema extensivo en gallinero	Εκταρτικής εκτροφής	Estensivo al coperto	Scharrel ...	Produção extensiva em interior
c) Free range	Sortant à l'extérieur	Auslaufhaltung	Frigående	Gallinero con salida libre	Ελευθέρης δροκής	All'aperto	Scharrel ... met uitloop	Produção em semi-liberdade
d) Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Bäuerliche Auslaufhaltung	Frilands ...	Granja al aire libre	Πτηνοτροφείο περιουσιμής δροκής	Rurale all'aperto	Boerderij ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Produção ao ar livre
e) Free range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Bäuerliche Freilandhaltung	Frilands ... opdrettet i fuld frihed	Granja de cría en libertad	Πτηνοτροφείο ανερίστιας τροφής	Rurale in libertà	Boerderij ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Produção em liberdade

## ANEXO IV

## a) Ración alimentaria

Sólo podrán mencionarse en concreto 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 ; dicho porcentaje 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, deberá representar al menos el 50 % de la fórmula alimentaria empleada ;
- en el caso de las leguminosas y verduras, 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, podrá utilizarse el término « *Hafermastgans* » (ocas engordadas 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 sólo podrán utilizarse en los siguientes casos :

- cuando el grado de concentración por metro cuadrado de suelo no supere los siguientes límites :
  - pollos : 12 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 ;
- 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 77 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 82 días o más, en el caso de las pintadas.

## c) Gallinero con salida libre

Estos términos sólo podrán utilizarse en los siguientes casos :

- 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, para los que el grado de concentración puede ser incrementado a 13, siempre que no exceda de 27,5 kilogramos de peso vivo por metro cuadrado ;
- 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 metro cuadrado por pollo, o pintada joven,
  - 2 metros cuadrados por pato,
  - 4 metros cuadrados por pavo, u oca ;
- cuando la fórmula alimentaria que se haya utilizado durante el período de engorde contenga como mínimo un 70 % de cereales ;
- cuando el gallinero esté provisto de trampillas con una longitud combinada igual o mayor que la del lado más largo del edificio, en el caso de los pollos.

## d) Granja al aire libre

Estos términos sólo podrán utilizarse en los siguientes casos :

- cuando el grado de concentración por metro cuadrado 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> que permanezcan abiertos por la noche, el grado de concentración se podrá ampliar a 20 aves y, en todo caso, un máximo de 40 kilogramos de peso vivo por metro cuadrado,
  - capones : 6,25 aves (hasta 81 días de edad : 12) y, en todo caso, un máximo de 25 kilogramos de peso vivo,

- patos de Berbería : 8 machos y, en todo caso, un máximo de 28 kilogramos de peso vivo, 10 hembras y, en todo caso, un máximo de 20 kilogramos de peso vivo,
  - pintadas : 13 aves y, en todo caso, un máximo de 20 kilogramos de peso vivo,
  - pavos : 6 aves (hasta 7 semanas de edad : 10) y, en todo caso, un máximo de 25 kilogramos de peso vivo,
  - ocas : 3 aves, si se han mantenido enjauladas durante las tres últimas semanas de engorde (hasta 7 semanas de edad : 10) y, en todo caso, un máximo de 15 kilogramos de peso vivo ;
  - cuando la superficie total utilizable de los gallineros de cada centro de producción no supere los 1 600 metros cuadrados ;
  - cuando cada gallinero no contenga más de :
    - 4 800 pollos,
    - 5 200 pintadas, en el caso de los gallineros con acceso al aire libre, o 2 000, en el de los gallineros con aseladeros,
    - 4 000 patos de Berbería hembras o 3 200 machos,
    - 2 500 capones, ocas y pavos ;
  - 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 ;
  - cuando los espacios al aire libre incluyan una zona, cubierta en su mayor parte de vegetación, con una superficie de al menos :
    - 2 metros cuadrados por pollo, pato o pintada,
    - 4 metros cuadrados por capón,
    - 6 metros cuadrados por pavo,
    - 10 metros cuadrados por oca.
- En el caso de las pintadas, los espacios al aire libre podrán sustituirse por pajareras cuyo suelo tenga una superficie al menos dos veces mayor que la del edificio y cuya altura sea de dos metros como mínimo ; dichas pajareras dispondrán de aseladeros de al menos diez centímetros de longitud por ave ;
- cuando las aves engordadas pertenezcan a una raza reconocida como de crecimiento lento ;
  - cuando la fórmula alimentaria utilizada en la fase de engorde incluya como mínimo un 70 % de cereales ;
  - cuando las edades en el momento del sacrificio sean como mínimo las siguientes :
    - 81 días para los pollos,
    - 150 días para los capones,
    - 77 días para las patas de Berbería,
    - 84 días para los patos de Berbería,
    - 94 días para las pintadas,
    - 140 días para los pavos y las ocas para asar,
    - 102 días para las ocas destinadas 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.

---