

REGOLAMENTO (CE) N. 543/2008 DELLA COMMISSIONE

del 16 giugno 2008

recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 121, lettera e), in combinato disposto con l'articolo 4,

considerando quanto segue:

- (1) Dal 1° luglio 2008 il regolamento (CEE) n. 1906/90 del Consiglio, del 26 giugno 1990, che stabilisce talune norme di commercializzazione per le carni di pollame ⁽²⁾, è abrogato dal regolamento (CE) n. 1234/2007.
- (2) Alcune delle disposizioni e degli obblighi contenuti nel regolamento (CEE) n. 1906/90 non sono stati ripresi dal regolamento (CE) n. 1234/2007.
- (3) È pertanto necessario che nell'ambito di un regolamento recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 siano adottate opportune disposizioni e obblighi che garantiscano la continuità e il buon funzionamento dell'organizzazione comune del mercato, con particolare riguardo alle norme di commercializzazione.
- (4) Il regolamento (CE) n. 1234/2007 ha stabilito norme di commercializzazione per la cui applicazione è necessaria l'adozione di disposizioni riguardanti, in particolare, l'elenco delle carcasse, delle parti di tali carcasse e delle frattaglie cui si applica detto regolamento, la classificazione in funzione della conformazione, dell'aspetto e del peso, i tipi di presentazione, la denominazione di vendita dei prodotti in questione, l'indicazione facoltativa del metodo di refrigerazione e del tipo di allevamento, le condizioni di magazzinaggio e di trasporto relative ad alcuni tipi di carni di pollame e l'effettuazione di controlli periodici intesi a garantire l'applicazione uniforme di dette disposizioni in tutta la Comunità. Occorre pertanto abrogare il regolamento (CEE) n. 1538/91 della Commissione ⁽³⁾, che ha stabilito le modalità di applicazione del regolamento (CEE) n. 1906/90, e sostituirlo con un nuovo regolamento.

- (5) La commercializzazione del pollame in classi distinte a seconda della conformazione e dell'aspetto esige l'adozione di definizioni relative alle specie, all'età e alla presentazione delle carcasse, nonché alla conformazione anatomica e al contenuto dei tagli di pollame. L'elevato valore del prodotto denominato «foie gras» e il conseguente rischio di pratiche fraudolente impongono la definizione di precisi requisiti minimi per la commercializzazione.
- (6) Non è necessario applicare dette norme di commercializzazione a taluni prodotti e presentazioni che rivestono importanza locale o comunque limitata. Nondimeno le denominazioni di vendita di detti prodotti non devono essere tali da indurre in errore il consumatore, dando adito a confusione tra i prodotti in questione e altri prodotti soggetti alle norme suddette. Analogamente, il principio qui esposto vale anche per le diciture supplementari utilizzate a corredo delle denominazioni dei prodotti in parola.
- (7) Ai fini dell'applicazione uniforme del presente regolamento, occorre definire le nozioni di commercializzazione e di lotto nel settore delle carni di pollame.
- (8) La temperatura di magazzinaggio e di manipolazione rappresenta un elemento fondamentale per la salvaguardia di elevati standard qualitativi. È pertanto opportuno stabilire la temperatura limite per la conservazione delle carni di pollame refrigerate.
- (9) Le disposizioni dal presente regolamento, e in particolare quelle riguardanti la vigilanza e il rispetto dello stesso, devono essere applicate in modo uniforme su tutto il territorio della Comunità. Le modalità di applicazione adottate a tal fine devono essere anch'esse uniformi. È pertanto necessario stabilire norme comuni per il campionamento e le tolleranze.
- (10) Per fornire al consumatore informazioni adeguate, chiare e oggettive sui prodotti posti in vendita e per garantire la libera circolazione degli stessi nella Comunità, è necessario che le norme di commercializzazione delle carni di pollame tengano conto, per quanto possibile, delle disposizioni della direttiva 76/211/CEE del Consiglio, del 20 gennaio 1976, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al precondizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati ⁽⁴⁾.

⁽¹⁾ GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 470/2008 (GU L 140 del 30.5.2008, pag. 1).

⁽²⁾ GU L 173 del 6.7.1990, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1029/2006 (GU L 186 del 7.7.2006, pag. 6).

⁽³⁾ GU L 143 del 7.6.1991, pag. 11. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1474/2007 (GU L 329 del 14.12.2007, pag. 14).

⁽⁴⁾ GU L 46 del 21.2.1976, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2007/45/CEE del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 247 del 21.9.2007, pag. 17).

- (11) Tra le indicazioni facoltative nell'etichettatura figurano quelle relative al metodo di refrigerazione e al tipo di allevamento. Ai fini della tutela del consumatore, l'indicazione del tipo di allevamento deve essere subordinata al rispetto di criteri ben precisi riguardanti le condizioni di allevamento e di limiti quantitativi per l'indicazione di parametri quali l'età alla macellazione, la durata del periodo d'ingrasso o la razione di determinati ingredienti alimentari.
- (12) Quando sull'etichetta delle carni di anatre e oche allevate per la produzione di «fegato grasso» (foie gras) è riportata l'indicazione «allevato all'aperto», per garantire un'informazione completa sulle caratteristiche del prodotto è opportuno far figurare tale dicitura anche sull'etichetta destinata al consumatore.
- (13) È opportuno che la Commissione vigili costantemente sulla compatibilità tra i provvedimenti nazionali adottati in applicazione delle presenti disposizioni e la legislazione comunitaria, comprese le norme di commercializzazione. Occorre in particolare prevedere la registrazione e l'ispezione periodica delle aziende autorizzate a utilizzare termini che fanno riferimento a particolari tipi di allevamento. Le aziende suddette devono essere quindi obbligate a tenere una registrazione dettagliata a tal fine.
- (14) Tenuto conto della natura specifica di queste ispezioni, le autorità competenti degli Stati membri interessati devono essere in grado di delegarne la responsabilità ad enti indipendenti debitamente qualificati e riconosciuti, fatta salva la supervisione e le precauzioni del caso.
- (15) Gli operatori di paesi terzi potrebbero essere interessati ad utilizzare indicazioni facoltative concernenti i metodi di refrigerazione e i tipi di allevamento. Occorre adottare le disposizioni a tal fine necessarie, fermo restando che le competenti autorità del paese terzo interessato abbiano rilasciato un apposito certificato e sempre che il paese di cui trattasi figuri in un elenco compilato dalla Commissione.
- (16) Tenuto conto dell'evoluzione economica e tecnica nella preparazione delle carni di pollame e nei controlli e del fatto che il tenore d'acqua riveste particolare importanza nella commercializzazione delle carni di pollame congelate o surgelate, è opportuno fissare il tenore massimo d'acqua nelle carcasse di pollame congelato o surgelato nonché definire un sistema di controllo sia nei macelli che in tutte le fasi della commercializzazione, senza contravvenire al principio della libera circolazione delle merci in un mercato unico.
- (17) È necessario verificare l'assorbimento d'acqua nello stabilimento di produzione nonché mettere a punto metodi affidabili per la determinazione del tenore d'acqua aggiunta nella preparazione delle carcasse di pollame congelate o surgelate, senza distinguere tra il liquido fisiologico e l'acqua estranea proveniente dalla preparazione delle carni, in quanto tale distinzione presenterebbe difficoltà pratiche.
- (18) È opportuno vietare la commercializzazione, senza un'apposita dicitura sull'imballaggio, del pollame congelato o surgelato ritenuto non conforme. È quindi necessario adottare modalità pratiche relative alle diciture apposte sugli imballaggi individuali e su quelli collettivi secondo la loro destinazione, per agevolare i controlli e impedire che i prodotti cambino di destinazione.
- (19) È necessario prevedere le misure da prendere in esito a controlli in cui si constati l'irregolarità di una spedizione, quando le merci non sono conformi alle prescrizioni del presente regolamento. È opportuno stabilire una procedura per la composizione delle controversie che possono sorgere in merito alle spedizioni intracomunitarie.
- (20) In caso di controversia la Commissione deve avere la possibilità di intervenire, recandosi sul posto e adottando opportuni provvedimenti.
- (21) L'armonizzazione dei requisiti relativi al tenore d'acqua presuppone che vengano designati laboratori comunitari e nazionali di riferimento.
- (22) È necessario prevedere l'aiuto finanziario della Comunità.
- (23) È necessario concludere un contratto tra la Comunità e il laboratorio comunitario di riferimento per stabilire le condizioni relative al pagamento dell'aiuto.
- (24) È opportuno disporre che gli Stati membri adottino le modalità pratiche di controllo del tenore d'acqua del pollame congelato e surgelato. Per garantire l'applicazione uniforme del presente regolamento è opportuno disporre che essi ne informino la Commissione e gli altri Stati membri.
- (25) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione dell'organizzazione comune dei mercati agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

I prodotti di cui all'articolo 121, lettera e), punto ii), del regolamento (CE) n. 1234/2007 sono definiti nel modo di seguito indicato.

1) Carcasse di pollame

a) POLLI DOMESTICI (*Gallus domesticus*)

— polli, broiler: animale nel quale la punta dello sterno è flessibile (non ossificata),

— galli, galline, pollame da brodo: animali nei quali la punta dello sterno è rigida (ossificata),

— capponi: animali di sesso maschile, castrati chirurgicamente prima che abbiano raggiunto la maturità sessuale e macellati a un'età di almeno 140 giorni; dopo la capponatura, i capponi devono essere stati ingrassati per un periodo di almeno 77 giorni,

— galletti: polli con peso carcassa inferiore a 650 g (senza frattaglie, testa e zampe); i polli di peso compreso tra 650 g e 750 g possono essere denominati «galletti» se al momento della macellazione non hanno superato l'età di ventotto giorni. Gli Stati membri possono applicare le disposizioni dell'articolo 12 per accertare l'età alla macellazione,

— giovane gallo: pollo maschio di razza ovaioia, nel quale la punta dello sterno è rigida ma non completamente ossificata e di età non inferiore a 90 giorni alla macellazione;

b) TACCHINI (*Meleagris gallopavo dom.*)

— (giovani) tacchini: animali nei quali la punta dello sterno è flessibile (non ossificata),

— tacchini: animali nei quali la punta dello sterno è rigida (ossificata);

c) ANATRE (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*), anatre «Mulard» (*Cairina muschata x Anas platyrhynchos*)

— (giovani) anatre, (giovani) anatre mute, (giovani) anatre «Mulard»: animali nei quali la punta dello sterno è flessibile (non ossificata),

— anatre, anatre mute, anatre «Mulard»: animali nei quali la punta dello sterno è rigida (ossificata);

d) OCHE (*Anser anser dom.*)

— (giovani) oche: animali nei quali la punta dello sterno è flessibile (non ossificata). Lo strato di grasso che ricopre la carcassa è sottile o comunque modesto; il grasso della giovane oca può presentare un colore indicativo di una dieta particolare,

— oche: animali nei quali la punta dello sterno è rigida (ossificata); uno strato di grasso da esiguo a spesso ricopre tutta la carcassa;

e) FARAONE (*Numida meleagris dom.*)

— (giovani) faraone: animali nei quali la punta dello sterno è flessibile (non ossificata),

— faraone: animale nel quale la punta dello sterno è rigida (ossificata).

Ai fini del presente regolamento, le varianti dei termini di cui alle lettere da a) ad e) concernenti il sesso dell'animale sono da ritenersi equivalenti ai termini stessi.

2) Tagli di pollame

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

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

c) cosciotto: i due quarti posteriori uniti da una parte del dorso, con o senza il codrione;

d) petto con osso: lo sterno e le costole, o parte delle stesse, che da esso si dipartono da entrambi i lati, unitamente alla muscolatura che li ricopre. Il petto con osso può essere presentato intero o sezionato a metà;

e) coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni;

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

g) sovraccoscia: il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni;

h) fuso: la tibia e la fibula unitamente alla muscolatura che le ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni;

i) ala: l'omero, il radio e l'ulna unitamente alla muscolatura che li ricopre. Nel caso delle ali di tacchino, omero e radio/ulna unitamente alla muscolatura che li ricopre possono essere presentati separatamente. La punta, comprese le ossa carpali, può anche essere assente. Le sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni;

j) ali non separate: le due ali unite da una parte del dorso; quest'ultima non deve incidere per più del 45 % sul peso complessivo del taglio;

- k) filetto/fesa (tacchino): il petto intero o il mezzo petto disossati, vale a dire mondati dello sterno e delle costole. La fesa di tacchino può essere costituita dal solo muscolo pettorale profondo;
- l) petto (con forcella), fesa (con forcella): il filetto o la fesa (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno; il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3 % sul peso complessivo del taglio;
- m) magret, maigret: filetto di anatre od oche di cui al punto 3), compresi la pelle e lo strato adiposo sottocutaneo che ricopre il muscolo del petto, escluso il muscolo pettorale profondo;
- n) carne di coscia di tacchino disossata: sovraccoscia e/o fuso di tacchino disossati, ovvero privi di femore, tibia e fibula, interi, tagliati in cubetti o strisce.

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

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

3) Foie gras

I fegati di oche o di anatre delle specie *Cairina muschata* o *Cairina muschata x Anas platyrhynchos*, alimentate in modo da determinare ipertrofia delle cellule epatiche.

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

Le caratteristiche ponderali dei fegati sono le seguenti:

- i fegati di anatra hanno un peso netto di almeno 300 grammi,
- i fegati d'oca hanno un peso netto di almeno 400 grammi.

Articolo 2

Ai sensi del presente regolamento si intende per:

- a) «carcassa»: il corpo intero di un volatile da cortile delle specie di cui all'articolo 1, punto 1, dopo dissanguamento, spiumatura ed eviscerazione; tuttavia l'asportazione dei rognoni è facoltativa; una carcassa eviscerata può essere presentata alla vendita con o senza frattaglie, cioè cuore, fegato, ventriglio e collo, inserite nella cavità addominale;
- b) «parti della carcassa»: le carni di pollame che, tenuto conto delle dimensioni e delle caratteristiche del tessuto muscolare, possono essere identificate come ricavate da determinate parti della carcassa;
- c) «carne di pollame preconfezionate»: le carni di pollame presentate in conformità all'articolo 1, paragrafo 3, lettera b), della direttiva 2000/13/CE;
- d) «carne di pollame senza preconfezionamento»: le carni di pollame presentate senza preconfezionamento per la vendita al consumatore finale ossia confezionate sul luogo di vendita a richiesta dell'acquirente;
- e) «commercializzazione»: la detenzione o l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altro modo di commercializzazione;
- f) «lotto»: carni di pollame di specie e tipo uniformi, della stessa classe, dello stesso ciclo produttivo, provenienti dallo stesso macello o laboratorio di sezionamento, ubicati nello stesso luogo, che formano oggetto dell'ispezione. Ai fini dell'articolo 9 e degli allegati V e VI, un lotto comprende esclusivamente preconfezionati appartenenti alla medesima categoria di peso nominale.

Articolo 3

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

- parzialmente eviscerate («sfilate» o «tradizionali»),
- con frattaglie,
- senza frattaglie.

Può essere aggiunto il termine «viscerate».

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

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

⁽¹⁾ GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29.

4. Nelle frattaglie sono compresi esclusivamente:

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

Se uno di questi quattro organi non è solitamente presente nella carcassa posta in vendita, la sua assenza è indicata nell'etichetta.

5. Oltre al rispetto delle regole nazionali adottate in conformità alla direttiva 2000/13/CE, sui documenti commerciali di accompagnamento ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 1, lettera b), di detta direttiva devono figurare le seguenti indicazioni supplementari:

- a) la categoria di cui all'allegato XIV, parte B, punto III 1), del regolamento (CE) n. 1234/2007;
- b) lo stato in cui le carni di pollame sono commercializzate, in conformità dell'allegato XIV, parte B, punto III 2), del regolamento (CE) n. 1234/2007, nonché la temperatura di magazzinaggio raccomandata.

Articolo 4

1. Per i prodotti cui si applica il presente regolamento, le denominazioni di vendita ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, punto 1), della direttiva 2000/13/CE sono costituite dalle denominazioni indicate all'articolo 1 del presente regolamento e dai termini corrispondenti nelle altre lingue comunitarie contenuti nell'allegato I del presente regolamento; la denominazione reca anche:

- nel caso di carcasse intere, il riferimento ad una delle presentazioni specificate all'articolo 3, paragrafo 1, del presente regolamento,
- nel caso di tagli di pollame, il riferimento alle rispettive specie.

2. Le denominazioni di cui all'articolo 1, punti 1) e 2), possono essere completate da altri termini, a condizione che questi non inducano gravemente in errore il consumatore e in particolare non diano adito a confusioni con altri prodotti elencati all'articolo 1, punti 1) e 2), o recanti una delle indicazioni di cui all'articolo 11.

Articolo 5

1. I prodotti diversi da quelli definiti all'articolo 1 possono essere commercializzati nella Comunità soltanto se recano una denominazione che non induca gravemente in errore il consumatore, generando confusione con le denominazioni di cui all'articolo 1 o con le indicazioni di cui all'articolo 11.

2. Oltre al rispetto delle regole nazionali adottate in conformità della direttiva 2000/13/CE, l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità delle carni di pollame destinate al consumatore finale devono essere conformi ai requisiti supplementari di cui ai paragrafi 3 e 4 del presente articolo.

3. Per le carni di pollame fresche, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla «data di scadenza», in conformità dell'articolo 10 della direttiva 2000/13/CE.

4. Per le carni di pollame preconfezionate, sull'involucro o su di un'etichetta apposta su tale involucro devono figurare anche le seguenti indicazioni:

- a) la categoria di cui all'allegato XIV, parte B, punto III 1), del regolamento (CE) n. 1234/2007;
- b) per le carni di pollame fresche, il prezzo totale e il prezzo per unità di peso a livello della vendita al dettaglio;
- c) lo stato in cui le carni di pollame sono commercializzate, in conformità dell'allegato XIV, parte B, punto III 2), del regolamento (CE) n. 1234/2007, nonché la temperatura di magazzinaggio raccomandata;
- d) il numero di riconoscimento del macello o del laboratorio di sezionamento attribuito in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾, eccettuati i casi in cui il sezionamento e il disosso si effettuano sul luogo di vendita, in conformità dell'articolo 4, paragrafo 2, lettera d), del suddetto regolamento;
- e) per le carni di pollame importate da paesi terzi, l'indicazione del paese d'origine.

5. Se le carni di pollame sono offerte alla vendita senza preconfezionamento, eccettuati i casi in cui sezionamento e disossamento si effettuano sui luoghi di vendita in conformità dell'articolo 4, paragrafo 2, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004, a condizione che tali operazioni abbiano luogo a richiesta ed in presenza del consumatore, alle indicazioni di cui al paragrafo 4 si applica l'articolo 14 della direttiva 2000/13/CE.

6. In deroga all'articolo 3, paragrafo 5, e ai paragrafi da 2 a 5 del presente articolo, non è necessario procedere alla classificazione delle carni di pollame o fare uso delle indicazioni supplementari di cui ai detti articoli quando si tratta di consegne ai laboratori di sezionamento o agli stabilimenti di trasformazione.

Articolo 6

Alle carni di pollame congelate quali definite nell'allegato XIV, parte B, punto II 3), del regolamento (CE) n. 1234/2007 si applicano anche le seguenti disposizioni:

⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55; rettifica nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22.

Le carni di pollame congelate cui si applica il presente regolamento devono essere mantenute a una temperatura stabile e pari o inferiore a -12°C in ogni punto del prodotto; sono ammesse brevi fluttuazioni, con un innalzamento massimo di 3°C . Queste tolleranze per quanto riguarda la temperatura del prodotto sono ammesse, nel rispetto delle buone pratiche di conservazione e di distribuzione, durante la distribuzione locale e nei banchi per la vendita al consumatore finale.

Articolo 7

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

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

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

2. Per rientrare nella classe A le carcasse e i tagli di pollame devono inoltre risultare conformi ai criteri di seguito precisati:

- a) avere una buona conformazione. La carne deve essere soda, il petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso, le cosce devono essere carnose. I polli, le giovani anatre e i tacchini devono presentare un sottile e regolare strato di grasso sul petto, sul dorso e sulle cosce. Per i galli, le galline, le anatre e le giovani oche è ammesso uno strato di grasso più spesso. Sulle oche uno strato di grasso da modesto a spesso deve ricoprire tutta la carcassa;
- b) un numero limitato di piccole penne, spuntoni (calami) e filopiume può essere presente sul petto, sulle cosce, sul codriolo, in corrispondenza delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali; può essere presente anche in altre parti della carcassa nel caso di pollame da brodo e di anatre, tacchini e oche;
- c) lesioni, ecchimosi e scolorimenti sono tollerati, purché in numero limitato, di modesta entità, poco appariscenti e in punti diversi dal petto e dalle cosce. La punta delle ali può mancare. È ammesso un leggero rossore sulla punta delle ali e sui follicoli;

d) il pollame congelato o surgelato non deve presentare alcuna traccia di bruciature⁽¹⁾ da congelamento, salvo se accidentali, di modesta entità, poco appariscenti e in punti diversi dal petto e dalle cosce.

Articolo 8

1. I provvedimenti conseguenti alla mancata osservanza degli articoli 1, 3 e 7 devono riguardare l'intero lotto sottoposto a controllo a norma del presente articolo.

2. Da ogni lotto che deve essere ispezionato presso un macello, un laboratorio di sezionamento, un punto di vendita all'ingrosso o al minuto, o in qualunque altra fase della commercializzazione, anche durante il trasporto o, nel caso di importazioni da paesi terzi, all'atto dello sdoganamento, viene prelevato a caso un campione costituito dal seguente numero di singoli prodotti, quali definiti all'articolo 1:

Dimensione del lotto	Dimensione del campione	Tolleranza (Numero di unità inidonee)	
		Totale	Per l'articolo 1, punti 1) ⁽¹⁾ e 3), e l'articolo 7, paragrafo 1
1	2	3	4
Da 100 a 500	30	5	2
Da 501 a 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

⁽¹⁾ Tolleranza nell'ambito di ciascuna specie, non tra una specie e l'altra.

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

Tuttavia, il numero di unità inidonee che non soddisfano i requisiti di cui all'articolo 1, punti 1) e 3), e all'articolo 7, paragrafo 1, non deve essere superiore a quello indicato nella colonna 4 della tabella contenuta nel paragrafo 2.

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

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

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

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

5. Se il lotto ispezionato non è considerato idoneo, l'ente incaricato della sorveglianza ne vieta la commercializzazione, ovvero l'importazione se il lotto proviene da un paese terzo, fino al momento in cui venga dimostrato che si è provveduto a renderlo conforme con quanto disposto dagli articoli 1 e 7.

Articolo 9

1. Le carni di pollame congelate o surgelate, presentate in imballaggi preconfezionati ai sensi dell'articolo 2 della direttiva 76/211/CEE, possono essere classificate per categorie di peso in conformità dell'allegato XIV, parte B, punto III 3), del regolamento (CE) n. 1234/2007. I preconfezionati possono essere costituiti da:

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

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

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

a) carcasse:

- < 1 100 grammi: per classi di 50 grammi (1 050 — 1 000 — 950 ecc.),
- 1 100 a < 2 400 grammi: per classi di 100 grammi (1 100 — 1 200 — 1 300 ecc.),
- ≥ 2 400 grammi: per classi di 200 grammi (2 400 — 2 600 — 2 800 ecc.);

b) tagli:

- < 1 100 grammi: per classi di 50 grammi (1 050 — 1 000 — 950 ecc.),
- ≥ 1 100 grammi: per classi di 100 grammi (1 100 — 1 200 — 1 300 ecc.).

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

- a) il contenuto effettivo non deve essere inferiore, in media, al peso nominale;
- b) la proporzione di preconfezionati che presentano un errore per difetto maggiore dell'errore massimo tollerato di cui al paragrafo 9 deve essere sufficientemente contenuta affinché i lotti di preconfezionati superino i controlli di cui al paragrafo 10;

c) non può essere commercializzato alcun preconfezionato che presenti un errore per difetto maggiore del doppio dell'errore massimo tollerato di cui al paragrafo 9.

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

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

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

- una verifica del contenuto effettivo di ciascun preconfezionato del campione,
- una verifica del contenuto effettivo medio dei preconfezionati del campione.

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

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

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

- se il controllo è eseguito alla fine della linea di confezionamento, ogni lotto contiene un numero di preconfezionati pari alla produzione oraria massima della linea medesima, senza altre limitazioni dimensionali,
- negli altri casi la dimensione del lotto è limitata a 10 000 preconfezionati.

8. Da ogni lotto viene prelevato a caso un campione da sottoporre a controllo, costituito dal seguente numero di preconfezionati:

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

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

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

Peso nominale	Tolleranza per difetto (grammi)	
	Carcasse	Tagli
meno di 1 100	25	25
1 100 a < 2 400	50	50
2 400 e oltre	100	

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

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

Il lotto di preconfezionati controllato è considerato ammissibile se il numero di unità inidonee presenti nel campione è inferiore o uguale al limite di ammissibilità, secondo la tabella di seguito riportata; se il numero di unità inidonee è uguale o superiore al limite di ammissibilità, il lotto non è considerato ammissibile.

Dimensione del campione	Numero di unità inidonee	
	Limite di ammissibilità	Limite di inammissibilità
30	2	3
50	3	4
80	5	6

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

Dimensione del campione	Limite di ammissibilità per il contenuto medio effettivo
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

\bar{x} = contenuto medio effettivo dei preconfezionati

Q_n = peso nominale del preconfezionato

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

La deviazione standard è stimata come indicato al punto 2.3.2.2 dell'allegato II della direttiva 76/211/CEE.

12. Fintantoché l'impiego di indicazioni supplementari è autorizzato dalla direttiva 80/181/CEE del Consiglio ⁽¹⁾, l'indicazione del peso nominale sui preconfezionati cui si applica il presente articolo può essere accompagnata da un'indicazione supplementare.

13. Per le carni di pollame importate nel Regno Unito in provenienza da altri Stati membri i controlli sono effettuati in modo casuale e non sono eseguiti alla frontiera.

Articolo 10

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

- per il raffreddamento ad aria: raffreddamento delle carcasse di pollame con aria fredda,
- per il raffreddamento per asperzione o ventilazione: raffreddamento delle carcasse di pollame mediante aria fredda e asperzione con acqua nebulizzata o finemente spruzzata,
- per il raffreddamento per immersione: raffreddamento delle carcasse di pollame in serbatoi d'acqua o di ghiaccio e acqua, utilizzando il sistema dell'avanzamento contro corrente.

Articolo 11

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

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

Ai termini di cui sopra possono essere aggiunte indicazioni riguardanti particolari caratteristiche dei rispettivi tipi di allevamento.

⁽¹⁾ GU L 39 del 15.2.1980, pag. 40.

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

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

3. I paragrafi 1 e 2 lasciano impregiudicati i provvedimenti nazionali di natura tecnica che stabiliscono prescrizioni più rigorose di quelle minime indicate nell'allegato V. Detti provvedimenti nazionali si applicano esclusivamente ai produttori dello Stato membro interessato e purché siano compatibili con la legislazione comunitaria e conformi alle norme comuni di commercializzazione delle carni di pollame.

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

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

Articolo 12

1. I macelli autorizzati a utilizzare le diciture di cui all'articolo 11 sono soggetti a uno speciale riconoscimento. Essi tengono, per ogni tipo di allevamento, un registro separato recante:

- a) i nomi e gli indirizzi dei produttori degli animali in questione; l'iscrizione viene effettuata dopo un'ispezione compiuta dalla competente autorità dello Stato membro;
- b) su richiesta della medesima autorità, il numero di animali allevato in un ciclo di produzione da ciascun avicoltore;
- c) il numero e il peso totale, vivo o morto, degli animali consegnati e trasformati;
- d) i dati relativi alle vendite, con indicazione del nome e dell'indirizzo degli acquirenti per un periodo minimo di sei mesi dopo la consegna.

2. I produttori di cui al paragrafo 1 sono successivamente sottoposti a regolari ispezioni. Essi tengono registri aggiornati, per un periodo minimo di sei mesi dopo la consegna, nei quali annotano il numero di animali per tipi di allevamento, il numero di animali venduti e il nome e indirizzo degli acquirenti, nonché i quantitativi e la provenienza dei mangimi.

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

3. I mangimifici e i fornitori di mangimi tengono, per un periodo minimo di sei mesi dalla consegna, una registrazione da cui risulta che la composizione dei mangimi forniti ai produttori per il tipo di allevamento di cui all'articolo 11, paragrafo 1, lettera a), è conforme alle prescrizioni in materia di alimentazione degli animali.

4. Gli incubatoi tengono una registrazione dei volatili delle razze a crescita lenta forniti ai produttori per i tipi di allevamento di cui all'articolo 11, paragrafo 1, lettere d) ed e), per un periodo minimo di sei mesi dalla consegna.

5. Regolari ispezioni circa il rispetto dell'articolo 11 e dei paragrafi da 1 a 4 del presente articolo sono effettuate presso:

- a) l'allevamento: almeno una volta per ogni ciclo di produzione;
- b) i mangimifici e i fornitori di mangimi: almeno una volta all'anno;
- c) il macello: almeno quattro volte all'anno;
- d) l'incubatoio: almeno una volta all'anno per ciascun tipo di allevamento di cui all'articolo 11, paragrafo 1, lettere d) ed e).

6. Ogni Stato membro trasmette agli altri Stati membri e alla Commissione un elenco dei macelli riconosciuti e registrati a norma del paragrafo 1, indicando il nome, l'indirizzo e il numero attribuito a ciascuno di essi. Qualsiasi modifica dei dati contenuti nell'elenco è comunicata agli altri Stati membri e alla Commissione all'inizio di ogni trimestre dell'anno solare.

Articolo 13

Per quanto concerne i controlli relativi all'indicazione del tipo di allevamento praticato, di cui all'articolo 121, lettera e), punto v), del regolamento (CE) n. 1234/2007, gli organismi designati dagli Stati membri devono soddisfare i criteri definiti nella norma europea n. EN/45011 del 26 giugno 1989 e in tale contesto sono soggetti a riconoscimento e sorveglianza da parte delle competenti autorità dello Stato membro interessato.

Articolo 14

Le carni di pollame importate provenienti da paesi terzi possono recare una o più delle indicazioni facoltative di cui agli articoli 10 e 11, a condizione che siano accompagnate da un certificato rilasciato dalle competenti autorità del paese d'origine, nel quale si attesti che i prodotti di cui trattasi sono conformi alle pertinenti disposizioni del presente regolamento.

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

Articolo 15

1. Fermo restando il disposto dell'articolo 16, paragrafo 5, e dell'articolo 17, paragrafo 3, i polli congelati e surgelati, oggetto di attività commerciali o professionali, possono essere commercializzati all'interno della Comunità soltanto se il tenore d'acqua non supera il livello tecnicamente inevitabile, determinato secondo uno dei due metodi di analisi descritti nell'allegato VI (prova di sgocciolamento) o nell'allegato VII (prova chimica).

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

- siano prelevati campioni per il controllo dell'assorbimento d'acqua durante la refrigerazione e del tenore d'acqua dei polli congelati e surgelati,
- i risultati dei controlli siano registrati e conservati per un periodo di un anno,
- ciascun lotto sia contrassegnato in modo tale da poterne identificare la data di produzione; i marchi dei lotti debbono figurare nei registri di produzione.

Articolo 16

1. Presso i macelli, almeno una volta durante ciascun ciclo di lavorazione di otto ore, occorre controllare l'assorbimento d'acqua, procedendo come indicato nell'allegato IX o come indicato nell'allegato VI.

Se tali verifiche evidenziano un assorbimento d'acqua superiore a quello compatibile, tenuto conto dell'assorbimento d'acqua verificatosi nelle fasi della preparazione delle carcasse che non sono soggette a controllo, con il tenore totale autorizzato dal presente regolamento e se comunque l'assorbimento d'acqua è superiore ai valori previsti dall'allegato IX, punto 10, o dall'allegato VI, punto 7, i macelli apportano immediatamente al processo di lavorazione i necessari correttivi tecnici.

2. In tutti i casi contemplati al paragrafo 1, secondo comma, e comunque almeno una volta ogni due mesi, si effettuano per ciascun macello le verifiche a campione del tenore d'acqua nei polli congelati e surgelati di cui all'articolo 15, paragrafo 1, attenendosi alle disposizioni degli allegati VI o VII, a scelta della competente autorità dello Stato membro. Detti controlli non devono essere effettuati sulle carcasse per le quali è stato sufficientemente dimostrato, a giudizio dell'autorità competente, che sono destinate esclusivamente all'esportazione.

3. Le verifiche di cui ai paragrafi 1 e 2 sono effettuate dalle competenti autorità o sotto la loro responsabilità. In casi spe-

cifici, le competenti autorità possono rendere più rigorose, per un determinato macello, le disposizioni di cui al paragrafo 1, con particolare riguardo alle indicazioni dell'allegato IX, punti 1 e 10, e al paragrafo 2 del presente articolo, qualora ciò risulti necessario ai fini del rispetto del tenore totale d'acqua ammesso dal presente regolamento.

In tutti i casi in cui si ritenga che un lotto di polli congelati o surgelati non soddisfi le disposizioni del presente regolamento, le autorità competenti riprendono i controlli con la frequenza minima prevista al paragrafo 2 soltanto dopo che abbiano dato risultati negativi tre verifiche successive, effettuate conformemente agli allegati VI o VII, su campioni prelevati in tre diversi giorni di produzione nell'arco di un periodo massimo di quattro settimane. I costi di tali verifiche sono a carico del macello interessato.

4. Se i risultati dei controlli di cui ai paragrafi 1 e 2, nel caso del raffreddamento ad aria, evidenziano che per sei mesi sono stati rispettati i criteri stabiliti negli allegati da VI a IX, la frequenza dei controlli di cui al paragrafo 1 può essere ridotta a una volta al mese. In caso di inosservanza dei criteri stabiliti nei suddetti allegati i controlli sono ripresi con la frequenza di cui al paragrafo 1.

5. Se i risultati dei controlli di cui al paragrafo 2 indicano un superamento dei limiti tollerati, il lotto in questione è considerato non conforme al presente regolamento. In tal caso, tuttavia, il macello interessato può chiedere che si proceda ad una controanalisi da effettuarsi nel laboratorio di riferimento dello Stato membro, secondo un metodo scelto dalla competente autorità dello stesso Stato membro. I costi dell'analisi suddetta sono a carico del detentore del lotto.

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

Il lotto di cui al primo comma resta sotto il controllo dell'autorità competente sino al momento in cui riceve un trattamento conforme alle disposizioni del presente paragrafo o è oggetto di altra decisione. Se si certifica all'autorità competente che il lotto di cui al primo comma è destinato all'esportazione, la medesima autorità competente adotta i necessari provvedimenti per evitare che detto lotto sia commercializzato all'interno della Comunità.

Le diciture di cui al primo comma sono apposte in un punto ben visibile, in maniera che risultino chiaramente leggibili e indelebili. Esse non devono essere in alcun modo occultate, segnate o interrotte da scritte o figure. Le lettere devono avere un'altezza di almeno 1 cm nel caso di imballaggi individuali e di almeno 2 cm nel caso di imballaggi collettivi.

Articolo 17

1. Lo Stato membro di destinazione può, ove sussistano fondati motivi per sospettare irregolarità, effettuare controlli a campione non discriminatori su polli congelati o surgelati, per verificare che un lotto soddisfi i requisiti previsti dagli articoli 15 e 16.

2. I controlli di cui al paragrafo 1 sono effettuati nel luogo di destinazione della merce o in altra opportuna sede; in quest'ultimo caso, l'inoltro della merce deve essere perturbato quanto meno possibile, il luogo prescelto non deve trovarsi alla frontiera e la merce deve poter pervenire normalmente a destinazione dopo il prelievo dei campioni necessari. I prodotti in questione, tuttavia, possono essere venduti al consumatore finale solo dal momento in cui è disponibile il risultato del controllo.

I controlli in parola sono effettuati il più rapidamente possibile, in modo da non ritardare indebitamente l'immissione sul mercato del prodotto e non provocare ritardi che possano pregiudicare la qualità dello stesso.

I risultati dei controlli, tutte le conseguenti decisioni e i motivi che hanno portato all'adozione delle stesse, sono notificati allo spedite, al destinatario o al loro rappresentante entro due giorni lavorativi dal prelievo dei campioni. Le decisioni adottate dall'autorità competente dello Stato membro di destinazione sono comunicate, con le relative motivazioni, all'autorità competente dello Stato membro di spedizione.

A richiesta dello spedite o del suo rappresentante, le decisioni con le relative motivazioni sono loro comunicate per iscritto, con l'indicazione delle vie di ricorso offerte dalla legislazione vigente nello Stato membro di destinazione, nonché della procedura e dei termini prescritti per il ricorso stesso.

3. Se il risultato dei controlli di cui al paragrafo 1 indica un superamento della tolleranza ammessa, il detentore del lotto di cui trattasi può chiedere che si proceda ad una controanalisi da effettuarsi in uno dei laboratori di riferimento elencati nell'allegato XI, secondo lo stesso metodo impiegato per il controllo iniziale. Le spese relative a detta analisi in contraddittorio sono assunte dal detentore del lotto. I compiti e le competenze dei laboratori di riferimento sono precisati nell'allegato XII.

4. Se a seguito di un controllo effettuato a norma dei paragrafi 1 e 2 nonché, se del caso, di una controanalisi, si constata che i polli congelati o surgelati non sono conformi a quanto

disposto dagli articoli 15 e 16, l'autorità competente dello Stato membro di destinazione applica le procedure indicate all'articolo 16, paragrafo 6.

5. Nei casi previsti dai paragrafi 3 e 4 l'autorità competente dello Stato membro di destinazione si mette immediatamente in contatto con le autorità competenti dello Stato membro di spedizione. Queste ultime prendono tutte le misure necessarie e comunicano alla competente autorità del primo Stato membro la natura dei controlli effettuati, le decisioni prese e le relative motivazioni.

Qualora i controlli di cui ai paragrafi 1 e 3 evidenzino ripetute irregolarità o qualora detti controlli, secondo il parere dello Stato membro di spedizione, siano stati effettuati senza una giustificazione sufficiente, le autorità competenti degli Stati membri interessati ne informano la Commissione.

Se necessario, per garantire l'applicazione uniforme del presente regolamento o su richiesta dell'autorità competente dello Stato membro di destinazione, la Commissione può, tenuto conto della natura delle infrazioni:

- inviare una missione di esperti presso lo stabilimento di cui trattasi ed effettuare sopralluoghi di concerto con le competenti autorità nazionali, oppure
- chiedere all'autorità competente dello Stato membro di spedizione di intensificare i prelievi di campioni sulla produzione dello stabilimento di cui trattasi, applicando eventualmente sanzioni, in conformità delle disposizioni dell'articolo 194 del regolamento (CE) n. 1234/2007.

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

In attesa delle conclusioni della Commissione, lo Stato membro di spedizione, su richiesta dello Stato membro di destinazione, intensifica i controlli sui prodotti provenienti dallo stabilimento in questione.

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

Articolo 18

1. Le competenti autorità degli Stati membri informano immediatamente i rispettivi laboratori nazionali di riferimento dei risultati dei controlli di cui agli articoli 15, 16 e 17 effettuati da esse o sotto la loro responsabilità.

Prima del 1° luglio di ogni anno i laboratori nazionali di riferimento trasmettono questi dati al comitato di esperti di cui all'articolo 19, per un'ulteriore valutazione e discussione con i laboratori nazionali di riferimento. I risultati sono presentati per esame al comitato di gestione secondo la procedura prevista dall'articolo 195 del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio.

2. Gli Stati membri adottano le modalità pratiche dei controlli di cui agli articoli 15, 16 e 17 per tutte le fasi della commercializzazione, inclusi i controlli delle importazioni da paesi terzi al momento dello sdoganamento, in conformità degli allegati VI e VII. Essi comunicano dette misure agli altri Stati membri e alla Commissione. Qualsiasi modifica delle suddette modalità è comunicata immediatamente agli altri Stati membri e alla Commissione.

Articolo 19

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

Al laboratorio di riferimento è versato un aiuto finanziario, secondo i termini di un contratto concluso tra la Commissione, che agisce a nome della Comunità, e detto laboratorio.

Il direttore generale della Direzione generale dell'agricoltura è autorizzato a firmare il contratto a nome della Commissione.

Articolo 20

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

- a) filetto/fesa di pollo, con o senza forcina, senza pelle;
- b) petto di pollo, con pelle;
- c) sovraccoscia, fuso, coscia, coscetta, quarto della coscia, con pelle;

- d) filetto/fesa di tacchino, senza pelle;
- e) petto di tacchino, con pelle;
- f) sovraccoscia, fuso, coscia di tacchino, con pelle;
- g) carne di coscia di tacchino disossata, senza pelle.

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

- a) siano effettuati controlli regolari dell'assorbimento d'acqua presso i macelli, in conformità dell'articolo 16, paragrafo 1, anche per le carcasse di polli e di tacchini destinate alla produzione dei tagli freschi, congelati e surgelati elencati al paragrafo 1 del presente articolo. Detti controlli sono effettuati almeno una volta per ogni periodo di lavoro di otto ore. Tuttavia, nel caso del raffreddamento ad aria delle carcasse di tacchino non è necessario procedere a controlli regolari del tenore d'acqua. I valori limite di cui all'allegato IX, punto 10, si applicano anche alle carcasse di tacchino;
- b) i risultati dei controlli siano registrati e conservati per un periodo di un anno;
- c) ciascun lotto sia contrassegnato in modo tale da poterne identificare la data di produzione; i marchi dei lotti debbono figurare nei registri di produzione.

Se i risultati dei controlli di cui alla lettera a) e al paragrafo 3, nel caso del raffreddamento ad aria, evidenziano che per sei mesi sono stati rispettati i criteri stabiliti negli allegati da VI a IX, la frequenza dei controlli di cui alla lettera a) può essere ridotta a una volta al mese. In caso di inosservanza dei criteri stabiliti negli allegati da VI a IX i controlli sono ripresi con la frequenza prevista alla lettera a).

3. Almeno ogni tre mesi sono effettuati controlli a campione del tenore d'acqua nei tagli congelati e surgelati di cui al paragrafo 1, per ciascun laboratorio di sezionamento che produce detti tagli, attenendosi alle indicazioni contenute nell'allegato VIII. Detti controlli non debbono essere eseguiti sui tagli per i quali è stato sufficientemente dimostrato, a giudizio dell'autorità competente, che sono destinati esclusivamente all'esportazione.

Se un laboratorio di sezionamento rispetta per un anno i criteri indicati nell'allegato VIII, la frequenza dei controlli è ridotta a un controllo ogni sei mesi. In caso di inosservanza di detti criteri i controlli riprendono con la frequenza prevista al primo comma.

4. L'articolo 16, paragrafi da 3 a 6, e gli articoli 17 e 18 si applicano, in quanto compatibili, ai tagli di pollame di cui al paragrafo 1 del presente articolo.

Articolo 21

Il regolamento (CEE) n. 1538/91 è abrogato a decorrere dal 1° luglio 2008.

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

Fatto a Bruxelles, il 16 giugno 2008.

I riferimenti al regolamento abrogato e al regolamento (CEE) n. 1906/90 si intendono fatti al presente regolamento e si leggono secondo la tavola di concordanza che figura nell'allegato XIII.

Articolo 22

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° luglio 2008.

Per la Commissione
Mariann FISCHER BOEL
Membro della Commissione

ALLEGATO I

Articolo 1, punto 1) — Denominazioni delle carcasce intere

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (φρεσκοπαρωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pollo, 'Broiler'	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepiče, drůbež na pečení, nebo vařeníní	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kukked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulinnud	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, caserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista, sautēta vai vārīta mājputnu gaļa
3.	Петел (угоен, скопен)	Carón	Karoun	Karun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, koutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukk-pojad	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Galletto	Cālis
5.	Млад петел	Gallo joven	Mladý kohout	Ungthane	Junger Hahn	Noor kukk	Πετεινάρι	Young cock	Jeune coq	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mimi) kalkun	(junge) Pute, (junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλοι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Tacchino/a	Tītars
1.	(Млада) патина, пате (млада) мускусна патина, (млад) моплар	Pato (joven o anadino), pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (mladá) Pízmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberian (Ung) mulard and	Frühmastente, Jungente, (junge) Barbariente (Junge Mulardente)	(Noor) part, pardipoeg, (noor) muskuspato, (noor) mullard	(Νεαρός) πάπιες ή πατάκια, (νεαροί) Muscovy duck (νεαρός) πάπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra 'mulard'	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (jauna) Mulard pīle
2.	Патина, мускусна патина, моплар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Pízmová kachna, Mulard	Avlsand Avisberberian Avlsmulardand	Ente, Barbariente Mulardente	Part, muskuspato, mullard	Πάπιες, πάπιες Barbarίας πάπιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Anatra Anatra muta Anatra 'mulard'	Pīle, muskuspīle, Mulard pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmastigans, (junge) Gans, Jungmastigans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρός) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(jeune) oie ou oison	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehone	(junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρός) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(jeune) pintade Pintadeau	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistīta
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperlehone	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Faraona	Pērļu vistīta

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas broileris	Brojler csirke, pecsenyecsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, brojler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, skirti troškintė arba virti	Kakas és tyúk (főznievaló baromfi)	Serduk, tiğega (tal-brodu)	Haan, hen soep- of stoofkip	Kura rosółowa	Galo, galinha	Cocos, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt-, eller kökhöna
3.	Kaplūnas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syötökukko)	Kapun
4.	Viščiukas	Mimicsirke	Ghattuqa, co-quetlet	Ptepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatl kakas	Serduk žghir fl-eta	Jonge haan	Młody kogut	Galo jovem	Cocos tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp
1.	Kalakučikas	Pecsenyepulyka, giganpulyka, növendék pulyka	Dundjan (žghir fl-eta)	(jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Miadá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukai, muskisinės anties ančiukai, mulardinės anties ančiukai	Pecsenyekacsa, Pecsenye pézsmakacsa, Pecsenye mulardkacsa	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra) muskovy (žghira fl-eta), papra mulard	(jonge) eend, (jonge) Barbarijse eend „Mulard“-eend	(Młoda) kaczkutuczona, (Młoda) kaczkapizmowa, (Młoda) kaczkamulard	Pato, Pato Barbary, Pato Mulard	Raiță (tânără), rață (tânără) din specia Cairina moschata, rață (tânără) Mulard	(Mladá kačica), kača, (Mladá) pizmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (mlada) muskatna raca, (mlada) mulard raca	(Nuori) anikka, (Nuori) myskianikka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardand (ung) myskand
2.	Antis, muskysinė antis, mulardinė antis	Kacsa, Pézsmakacsa, Mulardkacsa	Papra, papra muscovy, papra mulard	Eend Barbarijse eend „Mulard“-eend	Kaczka, Kaczka pizmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto Barbary, pato adulto Mulard	Raiță, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškatna raca, mulard raca	Anikka, myskianikka	Anka, mulardand, myskand
1.	Žąstukas	Fiatl liba, pecsenye liba	Wizza (žghira fl-eta), fellus ta' wizza	(jonge) gans	Młoda gęś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, hůsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gás, gásunge
2.	Žąsis	Liba	Wizza	Gans	Gęś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gás
1.	Perlinių vištų viščiukai	Pecsenyegyöngyös	Farghuna (žghira fl-eta)	(jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinės vištos	Gyöngygyűk	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

Articolo 1, punto 2) — Denominazioni dei tagli

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Metà	Puse
b)	Четвъртинка	Charro	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-)Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	Quarto	Ceturtdaļa
c)	Неразделени четвъртинки с буччетата	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammenhængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahtilõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturtdaļas
d)	Гърди, бяло месо или филе с кост	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbriste Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Petto con osso	Krūtiņa
e)	Бутче	Muslo y contramuslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Coscia	Kāja
f)	Бутче с част от гърба, прикремен към него	Charro trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückenstück	Koib koos seljaosaga	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Coscetta	Cāja kāja ar muguras daļu
g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Reis	Μηρός (μυοῦτι)	Thigh	Haut de cuisse	Sovraccoscia	Šķipkis
h)	Подберица	Muslo	Dolní stehno (palcíčka)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	Sääretükk	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Fuso	Stilbs
i)	Крыло	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Ala	Spārns
j)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtilõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Ali non separate	Nesadalīti spārni
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	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja
l)	Филе от гърдите с „ялца“	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 harkkluga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicle	Petto (con forciale), fesa (con forciale)	Krūtiņas fileja ar krūšukaulu

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
m)	Негълъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret (filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha („magret“ või „maigret“)	Μαγρετ, μαγρετ	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Pīles krūtīna
n)	Обезжостен пюешки бут	Carne de muslo y contramuslo de pavo des-huesada	U vykostěných krůtích stehen	Udbenet kød af hele kalkuniår	Entbeintes Fleisch von Putenschenkeln	Kalkuni konditustatud koivaliha	Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο	Deboned turkey leg meat	Cuisse désossée de dinde	Carne di coscia di tacchino disossata	Atkaulotai tītara kāju gaļai

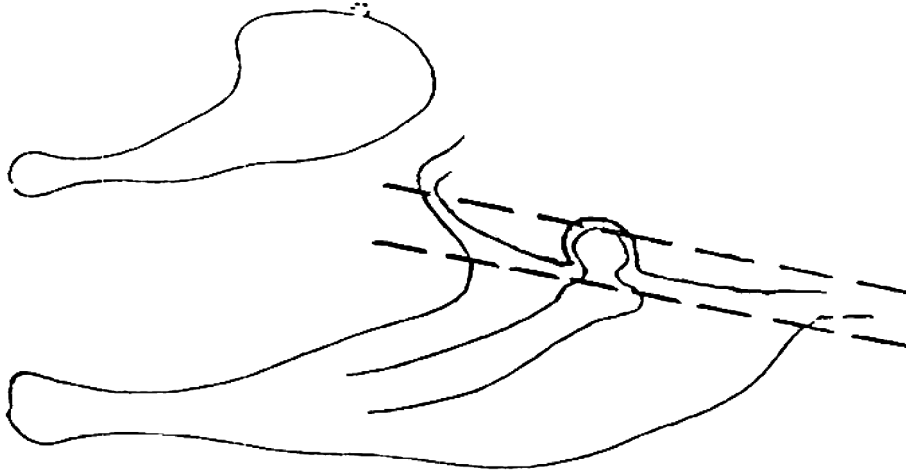
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Pusé	Fél baromfi	Nofs	Helft	Połówka	Metade	Jumătăţji	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrtka hydiny	Čertt	Nejānnes	Kvart
c)	Neatskirti kojų ketvirčiai	Összefüggő (egész) comb-negyedek	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarden	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posteroare neseperate	Neoddelené hydinové stehná	Neločene četrti nog	Takanejānnes	Bakdelspart
d)	Krūtīnėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, połówka persi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Koja	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydinové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko koja su neatskirta nugaros dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tigieġa 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 porţiune din spatate ataşată	Kuracie stehno s panvou	Piščančja bedra z delom hrba	Koipireisi, jossä selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggben
g)	Šlaunėlė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Sparnas	Szárnny	Ġewnah	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydinové krídlo	Peruti	Siipi	Vinge

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
j)	Neatskirti sparnai	Összefüggő (egész) szárnyak	Ġwienah mhux separati	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové krídla	Neločene perutí	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
k)	Krūtinėlis filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borsfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
l)	Krūtinėlis filė su raktikauliu ir krūtinikauliu	Mellfilé szegycsonittal	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borsfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeş	Hydinový rezeň s kostou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee solitueen	Bröstfilé med nyckelben
m)	Krūtinėlis filė be klijoto rautmens (magret)	Bőrös libamellfilé, (maigret)	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacăm de pasăre, spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
n)	Kalakuto kojų mėsa be kaulų	Kicsontozott pulykacomb	Laham tas-saqajn tad-dundjan dissussat	Vlees van hele poten/hele dijnen van kalkoeben, zonder been	Pozbawione kości mięso z nogi indyka	Carne desossada da perna inteira de peru	Pulpă dezosată de curcan	Vykostené morčacie stehno	Puranje bedro brez kosti	Kalkkunan luuton koipi-reisi-liha	Urbenat kalkonkött av klubba

ALLEGATO II

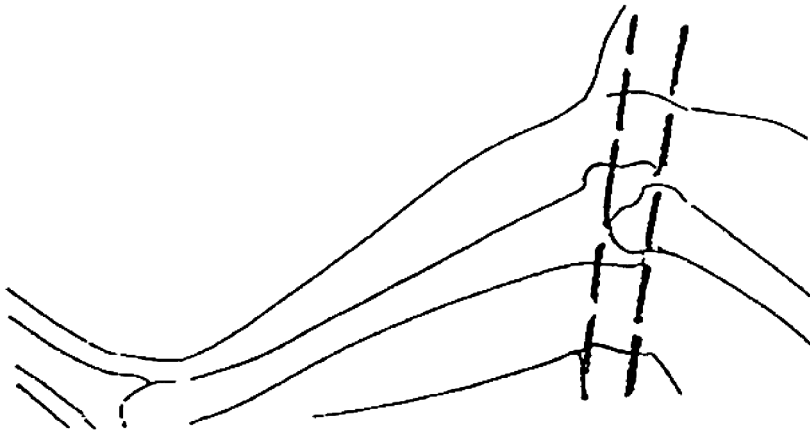
Sezionatura che separa la sovraccoscia/coscia dal dorso

— delimitazione dell'articolazione dell'anca



Sezionatura che separa la sovraccoscia dal fuso

— delimitazione dell'articolazione del ginocchio



—

ALLEGATO III

ARTICOLO 10 — Metodi di raffreddamento

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidissement à l'air	Raffreddamento ad aria	Dzesšana ar gaisu
2.	Въздушно-пушово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Výchlazeným proudem vzduchu s postříkáním	Luftspraykøling	Luft-Sprühkühlung	Õhkipiserdujahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidissement par aspersión ventilée	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesšana ar izsmidzinātu gaisu
3.	Охлаждане чрез потапяне	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypningskøling	Gegenstrom-Tauchkühlung	Sukejahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Raffreddamento per immersione	Dzesšana iegremdējot
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Aišaldymas ore	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähdytys	Lufkyllning
2.	Aišaldymas pučiant orą	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproei-koeling	Owiewowo-natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené sprejovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmaspray-jäähdytys	Evaporativ kylning
3.	Aišaldymas panardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'imersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähdytys	Vattenkyllning

ALLEGATO IV

Articolo 11, paragrafo 1 — Tipi di allevamento

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Хранена с ... % гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Oca engordada con avena	Krmena (čím) ... % (čeho) ... Husa krmená ovsem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Mast mit ... % ... Hafermastgans	Sõdetud ... mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τροφοι με ... % ... Χήνα που παχυνεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Barība ar ... % ... ar auzām barotās zosis
b)	Екстензивно закрыто (отпледан на закрыто)	Sistema extensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensivt stal-dopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκταπική εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās ("Audzēti kūti")
c)	Свободен начин на отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελευθέρης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελευθέρης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане — пълна свобода	Granja de súa en libertad	Volný výběh — úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφοιής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Rurale in libertà	Pilnīgā brīvība

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	...%-ban ...-val etetett Zabbal etetett liba	Mitmugha b'... % ta' ... Wizza mitmugha bil- hafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziatem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu un % de ... Gâște furajate cu ovăz	Krmené ... % ... Husi krmené ovsom	Krmiljeno z ... % ... gos krmiljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää% Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutfodrad gås
b)	Patalpose laisvai auginti paukščiai (Auginti tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Mrobbija għewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnen- gehouden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Creștere în interior sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielke (chov v hale)	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäinen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai laikomi paukščiai	Szabadtartás	Barra (free range)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliberdade	Creștere liberă	Výbehový chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa	Tillgång till utomhusvistelse
d)	Tradiciskai laisvai laikomi paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Barra (free range) tradizz- jonali	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované navol'no	Tradicionálna prosta reja	Ulkoiluvapaus	Traditionell utomhusvistelse
e)	Visiškoje laisvėje laikomi paukščiai	Teljes szabad- tartás	Barra (free range) – liberta totali	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creștere liberă – libertate totală –	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellinen liik- kumavapaus	Uppfödd i full frihet

ALLEGATO V

Le condizioni di cui all'articolo 11 sono le seguenti:

a) *Alimentato con il ... % di ...*

L'indicazione degli ingredienti dell'alimentazione precisati qui di seguito è autorizzata soltanto se:

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

Il termine «oca ingrassata con avena» può tuttavia essere utilizzato se le oche nella fase di finissaggio di tre settimane ricevono giornalmente almeno 500 grammi di avena.

b) *«Estensivo al coperto»*

Questa dicitura può figurare soltanto se:

- i) la densità per metro quadrato di superficie al suolo non supera:
 - per i polli, i giovani galli e i capponi: 15 capi, ma non più di 25 kg di peso vivo,
 - per le anatre, le faraone e i tacchini: 25 kg di peso vivo,
 - per le oche: 15 kg di peso vivo;
- ii) gli animali non vengono macellati prima di aver raggiunto un'età di:
 - polli: 56 giorni o più,
 - tacchini: 70 giorni o più,
 - oche: 112 giorni o più,
 - anatre di Pechino: 49 giorni o più,
 - anatre mute: 70 giorni o più per le femmine, 84 giorni o più per i maschi,
 - anatre «mulard» femmine: 65 giorni o più,
 - faraone: 82 giorni o più,
 - oche giovani: 60 giorni o più,
 - giovani galli: 90 giorni o più,
 - capponi: 140 giorni o più.

c) «All'aperto»

Questa dicitura può figurare soltanto se:

- i) la densità nel ricovero e l'età alla macellazione rispettano le condizioni fissate alla lettera b), eccetto per i polli, per i quali la densità può essere aumentata a 13, ma non oltre 27,5 kg di peso vivo per metro quadrato, e per i capponi, per i quali la densità non deve superare i 7,5 capi per metro quadrato, con un massimale di 27,5 kg di peso vivo per metro quadrato;
- ii) per almeno metà della durata del loro ciclo vitale, gli animali hanno avuto permanentemente accesso, durante le ore diurne, a parchetti esterni ricoperti in buona parte da vegetazione, con una superficie pari ad almeno:

- 1 m² per pollo o per faraona,
- 2 m² per anatra o per cappone,
- 4 m² per tacchino o per oca;

per le faraone, i parchetti esterni possono essere sostituiti da una voliera di superficie pari almeno a quella del ricovero, con un'altezza di almeno 2 m. Ogni volatile dispone di posatoi di lunghezza corrispondente ad almeno 10 cm per capo in totale (edificio e voliera);

- iii) il mangime somministrato nella fase di ingrasso contiene almeno il 70 % di cereali;
- iv) il ricovero è provvisto di aperture di passaggio la cui luce complessiva è di almeno 4 m per 100 m² di superficie dell'edificio.

d) «Rurale all'aperto»

Questa dicitura può figurare soltanto se:

- i) la densità per metro quadrato di superficie all'interno del ricovero non supera:
 - per i polli: 12 capi, ma non più di 25 kg di peso vivo; tuttavia, se sono impiegati ricoveri mobili di superficie non superiore a 150 m² che restano aperti durante la notte, la densità per metro quadrato può arrivare a 20 capi, ma senza superare i 40 kg di peso vivo per metro quadrato,
 - per i capponi: 6,25 capi (fino all'età di 91 giorni, 12 capi), ma non più di 35 kg di peso vivo,
 - per le anatre mute e le anatre di Pechino: 8 maschi, ma non più di 35 kg di peso vivo, 10 femmine, ma non più di 25 kg di peso vivo,
 - per le anatre «mulard»: 8 capi ma non più di 35 kg di peso vivo,
 - per le faraone: 13 capi ma non più di 25 kg di peso vivo,
 - per i tacchini: 6,25 capi (fino all'età di 7 settimane, 10 capi), ma non più di 35 kg di peso vivo,
 - per le oche: 5 capi (fino all'età di 6 settimane, 10 capi), 3 capi se il finissaggio è operato in clausura durante le ultime 3 settimane dell'ingrassamento, ma non più di 30 kg di peso vivo;
- ii) la superficie totale utilizzabile dei ricoveri di ciascuna unità di produzione non supera i 1 600 m²;
- iii) ciascun ricovero non contiene più di:
 - 4 800 polli,
 - 5 200 faraone,

- 4 000 femmine di anatra muta o di anatra di Pechino o 3 200 maschi di anatra muta o di anatra di Pechino o 3 200 anatre «mulard»,
 - 2 500 capponi, oche e tacchini;
- iv) il ricovero è provvisto di aperture di passaggio la cui luce complessiva è di almeno 4 m per 100 m² di superficie dell'edificio;
- v) gli animali hanno permanentemente accesso, durante le ore diurne, a parchetti esterni almeno fin dall'età di:
- sei settimane nel caso di polli e capponi,
 - otto settimane nel caso di anatre, oche, faraone e tacchini;
- vi) i parchetti esterni comprendono una superficie in gran parte coperta di vegetazione almeno pari a:
- 2 m² per pollo, anatra muta, anatra di Pechino o faraona,
 - 3 m² per anatra «mulard»,
 - 4 m² per cappone, a partire dal 92° giorno (2 m² fino al 91° giorno),
 - 6 m² per tacchino,
 - 10 m² per oca.
- Nel caso delle faraone, i parchetti esterni possono essere sostituiti da una voliera di superficie pari almeno al doppio di quella del ricovero, con un'altezza di almeno 2 m. Ogni volatile dispone di posatoi di lunghezza corrispondente ad almeno 10 cm per capo in totale (edificio e voliera);
- vii) gli animali ingrassati sono di una razza riconosciuta a crescita lenta;
- viii) il mangime utilizzato nella fase di ingrasso contiene almeno il 70 % di cereali;
- ix) l'età minima alla macellazione è di:
- 81 giorni per i polli,
 - 150 giorni per i capponi,
 - 49 giorni per le anatre di Pechino,
 - 70 giorni per le femmine di anatra muta,
 - 84 giorni per i maschi di anatra muta,
 - 92 giorni per le anatre «mulard»,
 - 94 giorni per le faraone,
 - 140 giorni per i tacchini e le oche da carne, venduti interi,
 - 98 giorni per le femmine di tacchino destinate al sezionamento,
 - 126 giorni per i maschi di tacchino destinati al sezionamento,

- 95 giorni per le oche destinate alla produzione di fegato grasso e di magret,
- 60 giorni per le oche giovani;
- x) il finissaggio in clausura non supera:
 - per i polli di più di 90 giorni: 15 giorni,
 - 4 settimane per i capponi,
 - per le oche e le anatre «mulard» di più di 70 giorni destinate alla produzione di fegato grasso e di magret: 4 settimane.

e) «Rurale in libertà»

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

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

—

ALLEGATO VI

DETERMINAZIONE DELLA QUANTITÀ D'ACQUA RISULTANTE DAL DECONGELAMENTO**(Prova di sgocciolamento)**1. *Oggetto e campo di applicazione*

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

2. *Definizione*

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

3. *Principio*

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

4. *Attrezzatura*

- 4.1. Una bilancia in grado di pesare fino a 5 chilogrammi con una precisione non inferiore a 1 grammo.
 - 4.2. Sacchetti di plastica sufficientemente grandi per contenere la carcassa e muniti di un sistema sicuro di fissazione.
 - 4.3. Una bacinella d'acqua sottoposta a controllo termostatico, in grado di contenere le carcasse descritte ai punti 5.5 e 5.6. La bacinella deve contenere una quantità d'acqua pari a almeno 8 volte il volume dei volatili da controllare e in grado di mantenere l'acqua ad una temperatura di 42 ± 2 °C.
 - 4.4. Carta da filtro o altre salviette di carta assorbente.
5. *Tecnica*
- 5.1. Prelevare, a caso, 20 carcasse dalla quantità di volatili sottoposti al controllo. Conservarli a una temperatura massima di -18 °C finché essi possano essere sottoposti alla prova di cui ai punti 5.2-5.11.
 - 5.2. Asciugare la parte esterna dell'imballaggio per togliere l'acqua e il ghiaccio che vi aderiscono. Pesare l'imballaggio e il suo contenuto arrotondando al grammo più vicino; si ottiene così M_0 .
 - 5.3. Togliere dalla carcassa, ed eventualmente dalle frattaglie commestibili vendute insieme ad essa, l'imballaggio esterno. Lasciare asciugare e pesare l'imballaggio, arrotondando il peso al grammo più vicino; si ottiene così M_1 .
 - 5.4. Calcolare il peso della carcassa e delle frattaglie congelate, deducendo M_1 da M_0 .
 - 5.5. Introdurre la carcassa, comprese le frattaglie commestibili, in un solido sacchetto di plastica impermeabile, dirigendo la cavità addominale verso la parte inferiore e chiusa del sacchetto. Le dimensioni di quest'ultimo devono essere tali da poterlo fissare saldamente durante l'immersione nella bacinella, ma non eccessive e tali da permettere alla carcassa di non presentarsi più in posizione verticale.
 - 5.6. La parte del sacchetto contenente la carcassa e le frattaglie commestibili va completamente immersa nell'acqua, mentre l'imboccatura resta aperta per consentire la fuoriuscita di quanta più aria possibile. Con l'eventuale ausilio di apposite sbarre o con l'introduzione di pesi, il sacchetto viene tenuto in posizione verticale in modo che l'acqua della bacinella non possa entrarvi. I singoli sacchetti non devono toccarsi.

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

Classe ponderale (g)	Peso carcassa + frattaglie (g)	Tempo indicativo di immersione in minuti	
		Polli senza frattaglie	Polli con frattaglie
< 800	< 825	77	92
850	825 — 874	82	97
900	875 — 924	85	100
950	925 — 974	88	103
1 000	975 — 1 024	92	107
1 050	1 025 — 1 074	95	110
1 100	1 075 — 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

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

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

6. Calcolo del risultato

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

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

7. Valutazione del risultato

Se per il campione di 20 carcasse la quantità media d'acqua proveniente dal decongelamento è superiore alle percentuali di seguito indicate, si ritiene che la quantità d'acqua assorbita durante il trattamento superi il valore limite.

Le percentuali in parola sono:

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

ALLEGATO VII

DETERMINAZIONE DEL TENORE TOTALE D'ACQUA DEI POLLI**(Prova chimica)**1. *Oggetto e campo di applicazione*

Questo metodo è utilizzato per valutare il tenore totale d'acqua dei polli congelati o surgelati. Il metodo comporta la determinazione dei tenori d'acqua e di proteine di campioni prelevati da carcasse omogeneizzate di tali volatili. Il tenore totale d'acqua così determinato è confrontato col valore limite espresso dalle formule di cui al punto 6.4 per determinare se sia stata o meno assorbita acqua in eccesso durante il processo. Se l'analista sospetta la presenza di sostanze che potrebbero interferire con la valutazione, prenderà le precauzioni del caso.

2. *Definizioni*

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

Frattaglie: fegato, cuore, ventriglio e collo.

3. *Principio*

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

Il limite massimo del tenore totale d'acqua della carcassa è desunto dal tenore di proteine della carcassa, che può essere correlato al tenore d'acqua fisiologica.

4. *Attrezzatura e reagenti*

- 4.1. Bilancia per pesare le carcasse e relativi involucri con una precisione non inferiore a 1 grammo.
- 4.2. Ascia o sega per carne per sezionare la carcassa in pezzi che possano essere introdotti nel tritatore.
- 4.3. Tritatore e miscelatore di grande potenza, in grado di omogeneizzare pezzi interi di volatile congelato o surgelato.

Nota:

Non si raccomanda alcun tipo particolare di tritacarne. Esso dovrebbe essere abbastanza potente da permettere di sminuzzare carni e ossi surgelati o congelati, in modo da ottenere campioni omogenei corrispondenti a quelli che si potrebbero ottenere impiegando un tritacarne provvisto di un disco con fori da 4 mm.

- 4.4. Per la determinazione del tenore d'acqua effettuata secondo la norma ISO 1442, l'attrezzatura specificata in questo metodo.
- 4.5. Per la determinazione del tenore di proteine effettuata secondo la norma ISO 937, l'attrezzatura specificata in questo metodo.

5. *Procedimento*

- 5.1. Prelevare a caso sette carcasse dalla quantità di volatili sottoposta al controllo e mantenerle allo stato congelato in attesa dell'inizio dell'analisi di cui ai punti da 5.2 a 5.6.

Invece di effettuare un'analisi di ciascuna delle sette carcasse separatamente, si può anche procedere all'analisi di un campione composto dalle sette carcasse.

- 5.2. Procedere all'esame nell'ora successiva al ritiro delle carcasse dal congelatore.

- 5.3. a) Asciugare la parte esterna dell'imballaggio per togliere l'acqua e il ghiaccio che vi aderiscono. Pesare ogni carcassa e liberarla dall'imballaggio. Dopo aver tagliato la carcassa in piccoli pezzi, eliminare per quanto possibile i materiali di imballaggio che avvolgono le frattaglie. Determinare il peso totale della carcassa, comprese le frattaglie e il ghiaccio della carcassa, escluso il peso del materiale d'imballaggio tolto, arrotondandolo al grammo più vicino, per ottenere il valore P_1 .
- b) Nel caso di un'analisi di un campione composto, determinare il peso totale delle sette carcasse, preparate conformemente al punto 5.3.a), per ottenere il valore P_7 .
- 5.4. a) Tritare la totalità della carcassa, il cui peso dà il valore P_1 , in un tritacarne corrispondente alle indicazioni del punto 4.3 (e, se necessario, mescolare con un miscelatore) in modo da ottenere un prodotto omogeneo dal quale possa essere prelevato un campione rappresentativo di ogni carcassa.
- b) Nel caso di un'analisi di un campione composto, tritare la totalità delle sette carcasse il cui peso dà il valore P_7 in un tritacarne corrispondente alle indicazioni del punto 4.3 (e, se necessario, mescolare con un miscelatore) in modo da ottenere un prodotto omogeneo sul quale possano essere prelevati due campioni rappresentativi delle sette carcasse. Analizzare i due campioni come indicato ai punti 5.5 e 5.6.
- 5.5. Prelevare un campione dell'omogeneizzato ed utilizzarlo immediatamente per determinare il suo tenore d'acqua secondo il metodo descritto nella norma ISO 1442, in modo da ottenere il tenore d'acqua indicato con «a %».
- 5.6. Prelevare anche un altro campione dell'omogeneizzato ed utilizzarlo immediatamente per determinare il tenore di azoto secondo il metodo descritto nella norma ISO 937. Convertire questo tenore in azoto in tenore di proteine grezze indicato come «b %», moltiplicandolo per il coefficiente 6,25.

6. Calcolo dei risultati

- 6.1. a) Il peso dell'acqua (W) contenuta in ogni carcassa è dato dalla formula $aP_1/100$ e il peso delle proteine (RP) dalla formula $bP_1/100$, espressi in grammi. Determinare i totali dei pesi dell'acqua (W_7) e dei pesi delle proteine (RP_7) delle sette carcasse analizzate.
- b) Nel caso di un'analisi di un campione composto, determinare il tenore medio d'acqua (a %) e proteine (b %) dei due campioni analizzati. Il peso dell'acqua (W_7) delle sette carcasse è dato dalla formula $aP_7/100$ e il peso delle proteine (RP_7) dalla formula $bP_7/100$, espressi in grammi.
- 6.2. Determinare il peso medio d'acqua (W_A) e di proteine (RP_A) dividendo W_7 e RP_7 per sette.
- 6.3. Il tenore teorico d'acqua fisiologica determinato mediante questo metodo può essere calcolato con la seguente formula:

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

- 6.4. a) Raffreddamento ad aria

Assumendo il minimo assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione pari al 2 %⁽¹⁾, il valore massimo ammissibile del tenore totale d'acqua (W_G) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo, si ottiene con la seguente formula:

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

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

b) Raffreddamento per aspersione e ventilazione

Assumendo l'assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione pari al 4,5 % ⁽¹⁾, il valore massimo ammissibile del tenore totale d'acqua (W_G) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo, si ottiene con la seguente formula:

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

c) Raffreddamento per immersione

Assumendo l'assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione pari al 7 % ⁽²⁾, i valori massimi ammissibili del tenore totale d'acqua (W_G) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo, si ottengono dalle seguenti formule:

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

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

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

⁽²⁾ Calcolato rispetto alla carcassa, esclusa l'acqua estranea assorbita.

ALLEGATO VIII

DETERMINAZIONE DEL TENORE TOTALE D'ACQUA DEI TAGLI DI POLLAME

(Prova chimica)

1. *Oggetto e campo di applicazione*

Questo metodo è utilizzato per determinare il tenore totale d'acqua di alcuni tagli di pollame. Esso comporta la determinazione del tenore d'acqua e di proteine dei campioni a partire dai tagli di pollame omogeneizzati. Il tenore totale d'acqua così determinato è confrontato col valore limite espresso dalle formule di cui al punto 6.4 per determinare se sia stata o meno assorbita acqua in eccesso durante il processo. Se l'analista sospetta la presenza di sostanze che potrebbero interferire con la valutazione, prenderà le precauzioni del caso.

2. *Definizioni e procedure di campionamento*

Le definizioni di cui all'articolo 1, punto 2), si applicano ai tagli di pollame di cui all'articolo 20. L'entità dei campioni deve essere almeno la seguente:

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

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

3. *Principio*

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

Il tenore massimo totale ammissibile d'acqua nei tagli di pollame è desunto dal tenore di proteine dei tagli, che può essere correlato al tenore d'acqua fisiologica.

4. *Attrezzatura e reagenti*

- 4.1. Bilancia per pesare i tagli e gli involucri, in grado di pesare con una precisione superiore a ± 1 grammo.
- 4.2. Ascia o sega per carne per sezionare i tagli in pezzi che possano essere introdotti nel tritatore.
- 4.3. Tritatore e miscelatore di grande potenza, in grado di omogeneizzare i tagli di pollame o parti di essi.

Nota:

Non si raccomanda alcun tipo particolare di tritacarne. Esso dovrebbe essere abbastanza potente da permettere di sminuzzare carni ed ossi surgelati o congelati, in modo da ottenere campioni omogenei corrispondenti a quelli che si potrebbero ottenere impiegando un tritacarne provvisto di un disco con fori da 4 millimetri.

- 4.4. Per la determinazione del tenore d'acqua effettuata secondo la norma ISO 1442, l'attrezzatura specificata in questo metodo.
- 4.5. Per la determinazione del tenore di proteine effettuata secondo la norma ISO 937, l'attrezzatura specificata in questo metodo.

5. *Procedimento*

- 5.1. Prelevare a caso cinque tagli della quantità di volatili sottoposta al controllo e mantenerli allo stato refrigerato o congelato, in attesa dell'inizio dell'analisi di cui ai punti da 5.2 a 5.6.

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

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

- 5.2. Procedere alla preparazione nell'ora successiva al ritiro dei tagli dal congelatore o dal frigorifero.
- 5.3. a) Asciugare la parte esterna dell'imballaggio per togliere l'acqua e il ghiaccio che vi aderiscono. Pesare i singoli tagli e liberarli dall'imballaggio. Dopo aver ridotto il taglio in piccoli pezzi, determinare il peso del taglio arrotondandolo al grammo più vicino, escludendo il peso del materiale d'imballaggio tolto, per ottenere il valore P_1 .
- b) Nel caso dell'analisi di un campione composto, determinare il peso totale dei cinque tagli, preparati conformemente al punto 5.3 a), per ottenere il valore P_5 .
- 5.4. a) Tritare la totalità del taglio, il cui peso dà il valore P_1 , in un tritacarne corrispondente alle indicazioni del punto 4.3 (e, se necessario, mescolare con un miscelatore), in modo da ottenere un prodotto omogeneo dal quale si possa prelevare un campione rappresentativo di ciascun taglio.
- b) Nel caso dell'analisi di un campione composto, tritare in un tritacarne corrispondente alle indicazioni del punto 4.3 tutti i cinque tagli il cui peso complessivo dà il valore P_5 (se necessario, mescolare con un miscelatore), in modo da ottenere un prodotto omogeneo dal quale si possano prelevare due campioni rappresentativi dei cinque tagli.

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

- 5.5. Prelevare un campione dell'omogeneizzato ed utilizzarlo immediatamente per determinare il suo tenore d'acqua secondo il metodo descritto nella norma ISO 1442, in modo da ottenere il tenore d'acqua indicato con «a %».
- 5.6. Prelevare anche un altro campione dell'omogeneizzato ed utilizzarlo immediatamente per determinare il tenore di azoto secondo il metodo descritto nella norma ISO 937. Convertire questo tenore in azoto in tenore di proteine grezze indicato come «b %», moltiplicandolo per il coefficiente 6,25.
6. *Calcolo dei risultati*
- 6.1. a) Il peso dell'acqua (W) di ciascun taglio è dato dalla formula $W = P_1/100$ e il peso delle proteine (RP) dalla formula $bP_1/100$, espressi in grammi.

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

- b) Nel caso dell'analisi di un campione composto, determinare il tenore medio d'acqua (a %) e di proteine (b %) dei due campioni analizzati. Il peso dell'acqua (W_5) nei cinque tagli è dato dalla formula $aP_5/100$ e quello delle proteine (RP_5) dalla formula $bP_5/100$; ambedue i valori sono espressi in grammi.
- 6.2. Determinare il peso medio d'acqua (W_A) e di proteine (RP_A) dividendo rispettivamente per cinque i valori di W_5 e RP_5 .
- 6.3. Il rapporto teorico medio W/RP determinato con questo metodo è il seguente:

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

6.4. Assumendo che il minimo assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione sia pari al 2 %, 4 % o 6 % ⁽¹⁾ a seconda del tipo di prodotto e del metodo di raffreddamento utilizzato, i valori massimi ammissibili per il rapporto W/RP determinati con questo metodo sono i seguenti:

	Raffreddamento ad aria	Refrigerati per aspersione	Raffreddamento per immersione
Filetto/fesa di pollo, senza pelle	3,40	3,40	3,40
Petto di pollo, con pelle	3,40	3,50	3,60
Sovraccoscia, fuso, coscia, coscetta di pollo, quarto della coscia, con pelle	4,05	4,15	4,30
Filetto/fesa di tacchino, senza pelle	3,40	3,40	3,40
Petto di tacchino con pelle	3,40	3,50	3,60
Sovraccoscia, fuso, coscia di tacchino, con pelle	3,80	3,90	4,05
Carne di coscia di tacchino disossata, senza pelle	3,95	3,95	3,95

Se il rapporto medio W_A/RP_A dei cinque tagli, determinato in base ai valori di cui al punto 6.2, non è superiore ai rapporti indicati al punto 6.4, la quantità di tagli di pollame sottoposta al controllo è considerata conforme.

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

ALLEGATO IX

VERIFICA DELL'ASSORBIMENTO D'ACQUA NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE**(Prova presso l'impianto)**

1. Almeno una volta per periodo di lavorazione di otto ore:

prelevare a caso 25 carcasse dalla catena di eviscerazione, immediatamente dopo l'eviscerazione e la completa asportazione delle frattaglie e del grasso e prima del primo lavaggio.
2. Se necessario, tagliare il collo lasciando la pelle del collo attaccata alla carcassa.
3. Identificare ciascuna carcassa individualmente. Pesare ciascuna carcassa e registrarne il peso, arrotondato al grammo più vicino.
4. Rimettere le carcasse che sono oggetto di controllo sulla catena di eviscerazione, affinché proseguano il corso normale delle operazioni di lavaggio, di refrigerazione, di sgocciolamento, ecc.
5. Riprendere le carcasse etichettate al termine della catena di sgocciolamento, senza sottoporle ad uno sgocciolamento di durata superiore a quello normalmente praticato per i volatili del lotto da cui proviene il campione.
6. Il campione è formato dalle prime 20 carcasse recuperate. Queste vengono nuovamente pesate. Il loro peso, arrotondato al grammo più vicino, è indicato in corrispondenza del peso constatato all'atto della prima pesatura. La prova è nulla se si recuperano meno di 20 carcasse identificate.
7. Togliere i marchi di identificazione dalle carcasse del campione e sottoporre le carcasse alle abituali operazioni di imballaggio.
8. Determinare la percentuale di assorbimento d'acqua deducendo il peso totale delle 20 carcasse esaminate prima del lavaggio dal peso totale delle medesime carcasse dopo il lavaggio, la refrigerazione e lo sgocciolamento, dividendo la differenza per il peso iniziale e moltiplicando per 100.
9. In luogo della pesatura manuale descritta sopra ai punti da 1 a 8, si può utilizzare la pesatura automatica per determinare la percentuale di assorbimento d'acqua per lo stesso numero di carcasse, applicando gli stessi principi, a condizione che la pesatura automatica sia stata precedentemente approvata a tale scopo dall'autorità competente.
10. Il risultato non deve essere superiore alle percentuali seguenti del peso iniziale della carcassa o a qualsiasi altra cifra che consenta di rispettare il tenore massimo totale d'acqua estranea:

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

ALLEGATO X

DICITURE DI CUI ALL'ARTICOLO 16, PARAGRAFO 6

- *in bulgaro*: Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
- *in spagnolo*: Contenido en agua superior al límite CE
- *in ceco*: Obsah vody překračuje limit ES
- *in danese*: Vandindhold overstiger EF-Normen
- *in tedesco*: Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
- *in estone*: Veesisaldus ületab EÜ normi
- *in greco*: Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
- *in inglese*: Water content exceeds EC limit
- *in francese*: Teneur en eau supérieure à la limite CE
- *in italiano*: Tenore d'acqua superiore al limite CE
- *in lettone*: Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
- *in lituano*: Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
- *in ungherese*: Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
- *in maltese*: Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
- *in olandese*: Watergehalte hoger dan het EG-maximum
- *in polacco*: Zawartość wody przekracza normę WE
- *in portoghese*: Teor de água superior ao limite CE
- *in rumeno*: Conținutul de apă depășește limita CE
- *in slovacco*: Obsah vody presahuje limit ES
- *in sloveno*: Vsebnost vode presega ES omejitvev
- *in finlandese*: Vesipitoisuus ylittää EY-normin
- *in svedese*: Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

ALLEGATO XI

ELENCO DEI LABORATORI NAZIONALI DI RIFERIMENTO

Belgio

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

Bulgaria

Национален диагностичен научно-изследователски
ветеринарно-медицински институт
(National Diagnostic Research Veterinary Medicine
Institute)
бул. „Пенчо Славейков“ 15
(15, Pencho Slaveikov str.)
София-1606
(Sofia-1606)

Repubblica ceca

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

Danimarca

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

Germania

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

Estonia

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
Kreutzwaldi 30
EE-51006 Tartu

Irlanda

National Food Centre
Teagasc
Dunsinea
Castleknock
IE-Dublin 15

Grecia

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

Spagna

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

Francia

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

Italia

Ministero Politiche Agricole e Forestali
Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei pro-
dotti agroalimentari
Laboratorio di Modena
Via Jacopo Cavedone n. 29
I-41100 Modena

Cipro

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

Lettonia

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

Lituania

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

Lussemburgo

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

Ungheria

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

Malta

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

Paesi Bassi

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

Austria

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

Polonia

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

Portogallo

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

Romania

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

Slovenia

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

Slovacchia

Štátny veterinárny a potravinový ústav
Botanická 15
842 52 Bratislava
Slovenská republika

Finlandia

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FI-00710 Helsinki

Svezia

Livsmedelsverket
Box 622
S-75126 Uppsala

Regno Unito

Laboratory of the Government Chemist
Queens Road
Teddington
TW11 0LY
United Kingdom

ALLEGATO XII

Compiti e struttura organizzativa del comitato di esperti nel controllo del tenore d'acqua delle carni di pollame

Al comitato di esperti di cui all'articolo 19 sono affidati i seguenti compiti:

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

Il comitato di esperti di cui all'articolo 19 è organizzato come segue:

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

Compiti dei laboratori nazionali di riferimento

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

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

ALLEGATO XIII

Tavola di concordanza

Regolamento (CEE) n. 1906/90	Regolamento (CEE) n. 1538/91	Presente regolamento
	Articolo 1	Articolo 1
	Articolo 1 bis, termini introduttivi	Articolo 2, termini introduttivi
Articolo 2, punti 2), 3) e 4)		Articolo 2, punti a), b) e c)
Articolo 2, punto 8)		Articolo 2, punto d)
	Articolo 1 bis, primo e secondo trattino	Articolo 2, punti e) e f)
	Articolo 2	Articolo 3, paragrafi da 1 a 4
Articolo 4		Articolo 3, paragrafo 5
	Articolo 3	Articolo 4
	Articolo 4	Articolo 5, paragrafo 1
Articolo 5, paragrafi da 1 a 4		Articolo 5, paragrafi da 2 a 5
Articolo 6		Articolo 5, paragrafo 6
	Articolo 5	Articolo 6
	Articolo 6, paragrafo 1, termini introduttivi	Articolo 7, paragrafo 1, termini introduttivi
	Articolo 6, paragrafo 1, dal primo al sesto trattino	Articolo 7, paragrafo 1, punti da a) a f)
	Articolo 6, paragrafo 2, termini introduttivi	Articolo 7, paragrafo 2, termini introduttivi
	Articolo 6, paragrafo 2, dal primo al quarto trattino	Articolo 7, paragrafo 2, punti da a) a d)
	Articolo 7, paragrafo 1	Articolo 8, paragrafo 1
	Articolo 7, paragrafo 3	Articolo 8, paragrafo 2
	Articolo 7, paragrafo 4	Articolo 8, paragrafo 3
	Articolo 7, paragrafo 5	Articolo 8, paragrafo 4
	Articolo 7, paragrafo 6	Articolo 8, paragrafo 5
	Articolo 8, paragrafo 1	Articolo 9, paragrafo 1
	Articolo 8, paragrafo 2	Articolo 9, paragrafo 2
	Articolo 8, paragrafo 3, termini introduttivi	Articolo 9, paragrafo 3, termini introduttivi
	Articolo 8, paragrafo 3, primo trattino	Articolo 9, paragrafo 3, punto a)
	Articolo 8, paragrafo 3, secondo trattino	Articolo 9, paragrafo 3, punto b)
	Articolo 8, paragrafo 4, primo comma, termini introduttivi	Articolo 9, paragrafo 4, primo comma, termini introduttivi

Regolamento (CEE) n. 1906/90	Regolamento (CEE) n. 1538/91	Presente regolamento
	Articolo 8, paragrafo 4, primo comma, dal primo al terzo trattino	Articolo 9, paragrafo 4, primo comma, punti da a) a c)
	Articolo 8, paragrafo 4, secondo comma	Articolo 9, paragrafo 4, secondo comma
	Articolo 8, paragrafi da 5 a 12	Articolo 9, paragrafi da 5 a 12
	Articolo 8, paragrafo 13, primo comma	—
	Articolo 8, paragrafo 13, secondo comma	Articolo 9, paragrafo 13
	Articolo 9	Articolo 10
	Articolo 10	Articolo 11
	Articolo 11, paragrafo 1, termini introduttivi	Articolo 12, paragrafo 1, termini introduttivi
	Articolo 11, paragrafo 1, dal primo al quarto trattino	Articolo 12, paragrafo 1, punti da a) a d)
	Articolo 11, paragrafo 2	Articolo 12, paragrafo 2
	Articolo 11, paragrafo 2 <i>bis</i>	Articolo 12, paragrafo 3
	Articolo 11, paragrafo 2 <i>ter</i>	Articolo 12, paragrafo 4
	Articolo 11, paragrafo 3, termini introduttivi	Articolo 12, paragrafo 5, termini introduttivi
	Articolo 11, paragrafo 3, dal primo al quarto trattino	Articolo 12, paragrafo 5, punti da a) a d)
	Articolo 11, paragrafo 4	Articolo 12, paragrafo 6
	Articolo 12	Articolo 13
	Articolo 13	Articolo 14
	Articolo 14 <i>bis</i> , paragrafi 1 e 2	Articolo 15
	Articolo 14 <i>bis</i> , paragrafi da 3 a 5	Articolo 16, paragrafi da 1 a 3
	Articolo 14 <i>bis</i> , paragrafo 5 <i>bis</i>	Articolo 16, paragrafo 4
	Articolo 14 <i>bis</i> , paragrafo 6	Articolo 16, paragrafo 5
	Articolo 14 <i>bis</i> , paragrafo 7, primo comma, termini introduttivi	Articolo 16, paragrafo 6, primo comma
	Articolo 14 <i>bis</i> , paragrafo 7, primo comma, trattini	Allegato X
	Articolo 14 <i>bis</i> , paragrafo 7, secondo e terzo comma	Articolo 16, paragrafo 6, secondo e terzo comma
	Articolo 14 <i>bis</i> , paragrafi da 8 a 12	Articolo 17, paragrafi da 1 a 5
	Articolo 14 <i>bis</i> , paragrafo 12 <i>bis</i>	Articolo 18, paragrafo 1
	Articolo 14 <i>bis</i> , paragrafo 13	Articolo 18, paragrafo 2
	Articolo 14 <i>bis</i> , paragrafo 14	Articolo 19
	Articolo 14 <i>ter</i> , paragrafo 1	Articolo 20, paragrafo 1

Regolamento (CEE) n. 1906/90	Regolamento (CEE) n. 1538/91	Presente regolamento
	Articolo 14 <i>ter</i> , paragrafo 2, primo comma, termini introduttivi	Articolo 20, paragrafo 2, primo comma, termini introduttivi
	Articolo 14 <i>ter</i> , paragrafo 2, primo comma, dal primo al terzo trattino	Articolo 20, paragrafo 2, primo comma, punti da a) a c)
	Articolo 14 <i>ter</i> , paragrafo 2, secondo comma	Articolo 20, paragrafo 2, secondo comma
	Articolo 14 <i>ter</i> , paragrafi 3 e 4	Articolo 20, paragrafi 3 e 4
	Articolo 15	—
	—	Articolo 21
	—	Articolo 22
	Allegato I	Allegato I
	Allegato I bis	Allegato II
	Allegato II	Allegato III
	Allegato III	Allegato IV
	Allegato IV	Allegato V
	Allegato V	Allegato VI
	Allegato VI	Allegato VII
	Allegato VI bis	Allegato VIII
	Allegato VII	Allegato IX
	Allegato VIII	Allegato XI
	Allegato IX	Allegato XII
	—	Allegato XIII