

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

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

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

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

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

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

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

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

considerando che, sia per fornire al consumatore informazioni sufficienti, inequivoche ed obiettive sui prodotti posti in vendita, sia per garantire la libera circolazione degli stessi nella Comunità, è necessario che le norme di commercializzazione delle carni di pollame siano rispondenti — per quanto possibile — alle disposizioni della direttiva 76/211/CEE del Consiglio, del 20 gennaio 1976, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al precondizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati⁽²⁾, modificata dalla direttiva 78/891/CEE⁽³⁾;

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

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

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

considerando che operatori di paesi terzi possono essere interessati ad utilizzare indicazioni facoltative concernenti i metodi di refrigerazione e le forme di allevamento; che

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

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

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

è d'uopo concedere loro tale facoltà, a condizione che le competenti autorità del paese terzo interessato abbiano rilasciato un apposito certificato e sempre che il paese di cui trattasi figuri in un elenco compilato dalla Commissione;

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

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

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

1. Carcasse di pollame

a) POLLO DOMESTICO (*Gallus domesticus*)

- Polli, Broiler: animali nei quali la punta dello sterno è flessibile (non ossificata).
- Gallo, gallina, pollame da brodo: animali nei quali la punta dello sterno è rigida (ossificata).
- Cappone: animale di sesso maschile, castrato chirurgicamente prima che abbia raggiunto la maturità sessuale.
- Galletto: pollo di peso carcassa inferiore a 750 g (considerato senza frattaglie, testa e zampe).

b) TACCHINO (*Meleagris gallopavo dom.*)

- (Giovane) tacchino: animale nel quale la punta dello sterno è flessibile (non ossificata).
- Tacchino: animale nel quale la punta dello sterno è rigida (ossificata).

c) ANATRA (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina moschata*)

- (Giovane) anatra, (giovane) anatra muta: animale nel quale la punta dello sterno è flessibile (non ossificata).
- Anatra, anatra muta: animale nel quale la punta dello sterno è rigida (ossificata).

d) OCA (*Anser anser dom.*)

- (Giovane) oca: animale nel quale la punta dello sterno è flessibile (non ossificata). Lo strato di grasso che ricopre tutta la carcassa è sottile o comunque modesto; il grasso della giovane oca può presentare un colore indicativo di una dieta particolare.

- Oca: animale nel quale la punta dello sterno è rigida (ossificata); uno strato di grasso da esiguo a spesso ricopre tutta la carcassa.

c) FARAONA (*Numida meleagris dom.*)

- (Giovane) faraona: animale nel quale la punta dello sterno è flessibile (non ossificata).
- Faraona: animale nel quale la punta dello sterno è rigida (ossificata).

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

2. Tagli del pollame

- a) Metà: metà carcassa, ottenuta praticando un sezionamento longitudinale lungo un piano che attraversa lo sterno e la colonna vertebrale.
- b) Quarto: una metà sezionata trasversalmente, in modo da ottenere il quarto della coscia e il quarto del petto.
- 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 quale non deve incidere per più del 25 % sul peso complessivo del taglio.
- g) Sovracoscia: 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.

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

I prodotti di cui alle lettere da d) a k) possono essere presentati con o senza la pelle. L'assenza della pelle nei prodotti di cui alle lettere da d) a j) o la presenza della pelle nei prodotti di cui alla lettera k) vanno indicate nell'etichettatura, intesa ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 3, lettera a) della direttiva 79/112/CEE del Consiglio (1).

3. « Foie gras »

I fegati di oche o di anatre delle specie *Chairina moschata* o C.M. 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 peso netto di almeno 250 g;
- i fegati d'oca hanno peso netto di almeno 400 g.

Articolo 2

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

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

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 e l'esofago possono rimanere nella carcassa.

4. Nelle frattaglie sono compresi esclusivamente:

il cuore, il collo, il ventriglio e il fegato, nonché tutte le altre parti considerate commestibili sul mercato verso il quale il prodotto è avviato per il consumo finale. Dai fegati sono asportate le vescichette biliari. Il ventriglio,

svuotato del suo contenuto, è privato della membrana cornea. Il cuore può essere con o senza il pericardio. Qualora rimanga unito alla carcassa, il collo non è considerato parte delle frattaglie.

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

Articolo 3

1. Per i prodotti cui si applica il presente regolamento, le denominazioni di vendita ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, punto 1 della direttiva 79/112/CEE sono costituite dalle denominazioni indicate all'articolo 1 e dai termini corrispondenti nelle altre lingue comunitarie contenuti nell'allegato I; la denominazione reca anche:

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

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

Articolo 4

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

Articolo 5

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

Articolo 6

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

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

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

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

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

- la conformazione è buona. La carne è soda, il petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso, le cosce sono carnose. Nel caso di polli, giovani anatre e tacchini di riforma, un sottile e regolare strato di grasso ricopre il petto, il dorso e le sottocoscce. Per i galli, le galline, le anatre di riforma e le giovani oche è ammesso uno strato di grasso più spesso. Nel caso delle oche di riforma, uno strato di grasso da modesto a spesso è presente su tutta la carcassa;
- un numero limitato di piccole penne, spuntoni (calami) e filopiume può essere presente sul petto, sulle cosce, sul codriolo, in corrispondenza delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali; può essere presente anche in altre parti nel caso di pollame da brodo e di anatre, tacchini e oche di riforma;
- alcuni danni, contusioni e scolorimenti sono tollerati, purché di modesta entità, poco appariscenti e non presenti sul petto o sulle cosce. La punta delle ali può mancare. È ammesso un leggero rossore della punta delle ali e dei follicoli;
- il pollame congelato o surgelato non deve presentare alcuna traccia di bruciature da congelamento⁽¹⁾, salvo quelle accidentali, di modesta entità e poco appariscenti e non presenti sul petto e sulle cosce.

Articolo 7

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

2. Ciascun lotto è costituito da tutte le carni di pollame dello stesso tipo, della stessa classe e dello stesso ciclo di

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

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

produzione o provenienti dallo stesso macello o laboratorio di sezionamento, situato nel medesimo luogo, che formano oggetto dell'ispezione.

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

Dimensione del lotto	Dimensione del campione	Tolleranza (numero di unità inidonee)
100 — 500	30	5
501 — 3 200	50	7
> 3 200	80	10

4. Nell'ambito dell'ispezione di lotti di carni di pollame della classe A, la tolleranza di cui al paragrafo 3, relativa al numero di unità inidonee, è ammessa con riguardo a:

- a) sezionature non praticate in corrispondenza delle articolazioni nel caso di cosce, sovraccosce, fusi e ali;
- b) presenza di non più del 2% in peso di cartilagine (punta flessibile dello sterno), nel caso di filetti o fesa;
- c) presenza di danni, contusioni o scolorimenti di modesta entità e poco appariscenti, nonché di tracce di bruciature da congelamento sul petto e sulle cosce.

5. Nell'ambito dell'ispezione di lotti di carni di pollame della classe B, la tolleranza relativa al numero di unità inidonee per i prodotti di cui alle lettere a) e b) del paragrafo 4 è raddoppiata.

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

Articolo 8

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

I preconfezionati di cui trattasi possono essere:

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

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

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

carcasse < di 1 100 g : classi di 50 g (1 100 — 1 050 — 1 000 ecc.),

carcasse > di 1 100 g : classi di 100 g (1 100 — 1 200 — 1 300 ecc.);

tagli : 250 g — 500 g — 750 g — 1 000 g — 1 500 g — 2 000 g — 2 500 g — 3 000 g — 5 000 g.

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

— il contenuto effettivo non deve essere inferiore, in media, al peso nominale ;

— la proporzione di confezionati che presentano un errore per difetto maggiore dell'errore massimo tollerato di cui ai paragrafi 9 e 10 deve essere sufficientemente contenuta affinché i lotti di confezionati superino i controlli di cui al paragrafo 11 ;

— non può essere commercializzato alcun confezionato che presenti un errore per difetto maggiore del doppio dell'errore massimo tollerato di cui ai paragrafi 9 e 10.

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

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

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

— una verifica del contenuto effettivo di ciascun confezionato del campione ;

— una verifica del contenuto effettivo medio dei confezionati del campione.

I singoli lotti di confezionati sono considerati ammissibili se i risultati di entrambe le verifiche indicano che sono soddisfatti i criteri di cui ai paragrafi 11 e 12.

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

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

— se l'ispezione viene eseguita alla fine della linea di confezionamento, ogni lotto contiene un numero di confezionati pari alla produzione oraria massima della linea medesima, senza altre limitazioni dimensionali ;

— negli altri casi la dimensione del lotto è limitata a 10 000 confezioni.

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

Dimensione del lotto	Dimensione del campione
100 — 500	30
501 — 3 200	50
> 3 201	80

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

9. Nel caso di carcasse confezionate individualmente, sono ammesse le seguenti tolleranze per difetto :

(in grammi)

Peso nominale	Tolleranza per difetto
meno di 1 100	25
1 100 o più	50

10. Nel caso di tagli di pollame confezionati, si applicano le seguenti tolleranze per difetto :

Peso nominale (in grammi)	Tolleranza per difetto	
	(in grammi)	(in %)
250	9	
500	15	
750	15	
1 000		1,5
1 500		1,5
2 000		1,5
2 500		1,5
3 000		1,5
5 000		1,5

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

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

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

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

12. 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 di ammissibilità di seguito indicato :

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

\bar{x} = contenuto medio effettivo dei preconfezionati
 Q_n = quantità nominale del preconfezionato
 s = deviazione standard dei contenuti effettivi dei preconfezionati del lotto.

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

13. Si applicano le disposizioni dell'articolo 4, paragrafo 4 della direttiva 76/211/CEE del Consiglio.

Articolo 9

L'etichettatura, intesa ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 3, lettera a) della direttiva 79/112/CEE del Consiglio, può recare un riferimento all'impiego di uno dei metodi di raffreddamento di seguito definiti e dei termini corrispondenti nelle altre lingue comunitarie elencati nell'allegato II.

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

Raffreddamento per
 aspersione e ventilazione :

raffreddamento delle carcasse di pollame mediante aria fredda ed aspersione con acqua nebulizzata o finemente spruzzata

Raffreddamento per
 immersione :

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

Articolo 10

1. Ai fini dell'indicazione del tipo di allevamento, ad eccezione dell'allevamento organico o biologico, nell'etichettatura, intesa ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 3, lettera a) della direttiva 79/112/CEE, possono figurare soltanto i termini di seguito specificati ed i termini corrispondenti nelle altre lingue comunitarie elencati nell'allegato III, sempre che siano rispettate le pertinenti condizioni fissate nell'allegato IV :

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

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

2. L'età dell'animale alla macellazione o la durata del periodo d'ingrasso possono essere menzionate soltanto se si usa una delle diciture indicate al paragrafo 1 e purché l'età non sia inferiore a quella specificata all'allegato IV, lettere b) c) o d). La presente disposizione non si applica tuttavia per i galletti.

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

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

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

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

Articolo 11

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

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

2. I produttori di cui trattasi vengono successivamente sottoposti a regolari ispezioni. Essi tengono registri aggiornati nei quali annotano il numero di animali per tipi di allevamento, nonché il numero di capi venduti e il nome degli acquirenti.

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

- l'allevamento : almeno una volta per ogni ciclo di produzione ;
- il mangimificio : almeno una volta per ogni formulazione utilizzata, e comunque almeno una volta all'anno ;
- il macello : almeno quattro volte all'anno ;
- l'incubatoio : almeno una volta all'anno per ciascuna forma di allevamento di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettere d) ed e).

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

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

Fatto a Bruxelles, il 5 giugno 1991.

Articolo 12

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

Articolo 13

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

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

Articolo 14

Le denominazioni dei prodotti e gli altri termini cui si fa riferimento nel presente regolamento sono indicate almeno nella lingua o nelle lingue dello Stato membro in cui ha luogo la vendita al minuto o qualsiasi altra utilizzazione.

Articolo 15

Il presente regolamento entra in vigore il 20 giugno 1991. Esso si applica a decorrere dal 1° luglio 1991.

Fino al 31 dicembre 1991 gli operatori possono tuttavia confezionare i prodotti contemplati dal presente regolamento in imballaggi recanti le indicazioni previste dalla normativa comunitaria o nazionale vigente sino all'entrata in vigore del presente regolamento. Tali prodotti possono venir commercializzati fino al 31 dicembre 1992.

Per la Commissione

Ray MAC SHARRY

Membro della Commissione

ALLEGATO I

ARTICOLO 1.1 — CARCASSE DI POLLAME — NOMI

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kylling, slagtekyl- ling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πτερυγοί και κότες (κρεατοπαραγωγή)	Pollo, « Broiler »	Kuiken, braadkui- ken	Frango
2.	Cock, hen, casser- ole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, sup- pehøne	Gallo, gallina	Πτερυγοί και κότες (για θράσισμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soep- of stoofkip	Galo, galinha
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Kapun	Capón	Καπόνια	Capone	Kapoen	Capão
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenküken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νεοσσός, πτερινάρι	Galletto	Piepkuiken	Pinto, coquelet
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Mini)kalkun	Pavo (joven)	(Νεαροί) γάλι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Avlskalkun	Pavo	Γάλι και γαλοπού- λες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie	Frühmastente, Jungente, (Junge) Flugente	(Ung) and (Ung) berberand	Pato (joven o ana- dino), pato de Ber- beria (joven)	(Νεαρές) πάπες ή παπάκια	(Giovane) anatra (Giovana) anatra muta	(Jonge) eend, (jon- ge) Barbarijse eend	Pato, Pato <i>Barbary</i>
2.	Duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir)	Ente, Flugente	Avlsand Berberand	Pato, pato de Ber- beria	Πάπες	Anatra Anatra muta	Eend	Pato adulto, Pato adulto <i>Barbary</i>
1.	(Young) goose, gos- ling	(Jeune) oie ou oisson	Frühmastgans, (Junge) Gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perlehenø	Pintada (joven)	(Νεαρές) φραγκόκο- τες	(Giovane) faraona	(Jonge) perlehoen	Pintada
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avlsperlehenø	Pintada	Φραγκόκοτες	Faraona	Perlehoen	Pintada adulta

ARTICOLO 1.2 — PARTI DI CARCASSE DI POLLAME — NOMI

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

ALLEGATO II

ARTICOLO 9 — METODI DI RAFFREDDAMENTO

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

ALLEGATO III

ARTICOLO 10.1 — FORME DI ALLEVAMENTO

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

ALLEGATO IV

a) **Razione alimentare**

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

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

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

b) « Estensivo al coperto »

Questa dicitura può figurare soltanto se

- la densità per metro quadrato di superficie non supera :
 - i 12 capi, ma non più di 25 kg peso vivo, nel caso dei polli,
 - i 25 kg di peso vivo nel caso delle anatre, delle faraone e dei tacchini,
 - i 15 kg di peso vivo nel caso delle oche ;
- gli animali non vengono macellati prima di aver raggiunto un'età di
 - 56 giorni nel caso dei polli,
 - 70 giorni nel caso dei tacchini,
 - 112 giorni nel caso delle oche,
 - 49 giorni nel caso delle anatre Pechino,
 - 77 giorni nel caso delle femmine di anatre mute,
 - 84 giorni nel caso dei maschi di anatre mute,
 - 82 giorni nel caso delle faraone.

c) « All'aperto »

Questa dicitura può figurare soltanto se

- la densità nel ricovero e l'età alla macellazione rispettano le condizioni fissate alla lettera b), eccetto per i polli, per i quali la densità può essere aumentata a 13, ma non oltre 27,5 kg di peso vivo per metro quadrato ;
- per almeno metà della durata del loro ciclo vitale, gli animali hanno la costante possibilità di accedere, durante le ore diurne, a parchetti all'aperto comprendenti una superficie in gran parte rivestita di vegetazione pari ad almeno
 - 1 m² per pollo o faraona,
 - 2 m² per anatra,
 - 4 m² per tacchino o oca ;
- il mangime somministrato nella fase di ingrasso contiene almeno il 70 % di cereali ;
- nel caso dei polli, il ricovero è provvisto di aperture di passaggio la cui luce complessiva è pari o superiore alla lunghezza del lato maggiore dell'edificio.

d) « Rurale all'aperto »

Questa dicitura può figurare soltanto se :

- la densità per metro quadrato di superficie all'interno del ricovero non supera
 - i 12 capi, ma non più di 25 kg di peso vivo, nel caso dei polli ; tuttavia, qualora siano impiegati ricoveri mobili di superficie utile non superiore a 150 m² e che restano aperti durante la notte, la densità per metro quadrato può raggiungere i 20 capi, ma non più di 40 kg ;
 - i 6,25 capi (fino all'età di 81 giorni, i 12 capi), ma non più di 25 kg di peso vivo, nel caso dei capponi ;

- gli 8 capi, ma non più di 28 kg di peso vivo, nel caso dei maschi di anatra muta ;
 - i 10 capi, ma non più di 20 kg di peso vivo, nel caso delle femmine di anatra muta ;
 - i 13 capi, ma non più di 20 kg di peso vivo, nel caso delle faraone ;
 - i 6 capi (fino all'età di 7 settimane, i 10 capi), ma non più di 25 kg di peso vivo, nel caso dei tacchini ;
 - i 3 capi se il finissaggio è operato in clausura durante le tre ultime settimane dell'ingrassamento (fino all'età di 7 settimane, i 10 capi), ma non più di 15 kg di peso vivo, nel caso delle oche ;
 - la superficie totale utilizzabile dei ricoveri di ciascuna unità di produzione non supera i 1 600 m² ;
 - ciascun ricovero non contiene più di
 - 4 800 polli,
 - 5 200 faraone se c'è accesso a spazi liberi, o 2 000 faraone se il ricovero è del tipo a voliera,
 - 4 000 femmine di anatra muta o 3 200 maschi di anatra muta,
 - 2 500 capponi, oche e tacchini ;
 - gli animali hanno la costante possibilità di accedere, durante le ore diurne, a parchetti all'aperto almeno fin dall'età di
 - 6 settimane nel caso di polli e capponi,
 - 8 settimane nel caso di anatre, oche, faraone e tacchini ;
 - i parchetti all'aperto comprendono una superficie in gran parte coperta da vegetazione almeno pari a
 - 2 m² per pollo, anatra o faraona,
 - 4 m² per cappone,
 - 6 m² per tacchino,
 - 10 m² per oca ;
- nel caso delle faraone, i parchetti all'aperto possono essere sostituiti da una voliera di superficie pari almeno al doppio di quella del ricovero, con un'altezza di almeno 2 m ed attrezzata con posatoi di lunghezza corrispondente ad almeno 10 cm per capo ;
- gli animali ingrassati sono di una razza caratterizzata da crescita lenta ;
 - il mangime utilizzato nella fase di ingrasso contiene almeno il 70 % di cereali ;
 - l'età minima alla macellazione è di
 - 81 giorni nel caso dei polli,
 - 150 giorni nel caso dei capponi,
 - 77 giorni nel caso delle femmine di anatra muta,
 - 84 giorni nel caso dei maschi di anatra muta,
 - 94 giorni nel caso delle faraone,
 - 140 giorni nel caso dei tacchini e delle oche da carne,
 - 102 giorni nel caso delle oche destinate alla produzione di fegato grasso e di « magret ».

e) « Rurale in libertà »

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