

Este texto constitui um instrumento de documentação e não tem qualquer efeito jurídico. As Instituições da União não assumem qualquer responsabilidade pelo respetivo conteúdo. As versões dos atos relevantes que fazem fé, incluindo os respetivos preâmbulos, são as publicadas no Jornal Oficial da União Europeia e encontram-se disponíveis no EUR-Lex. É possível aceder diretamente a esses textos oficiais através das ligações incluídas no presente documento

► B **REGULAMENTO (CE) N.º 543/2008 DA COMISSÃO**
de 16 de Junho de 2008

que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho no que respeita às normas de comercialização para a carne de aves de capoeira

(JO L 157 de 17.6.2008, p. 46)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
► <u>M1</u>	Regulamento (CE) n.º 936/2008 da Comissão de 24 de Setembro de 2008	L 257	7	25.9.2008
► <u>M2</u>	Regulamento (CE) n.º 508/2009 da Comissão de 15 Junho 2009	L 151	28	16.6.2009
► <u>M3</u>	Regulamento (UE) n.º 557/2010 da Comissão de 24 de Junho de 2010	L 159	13	25.6.2010
► <u>M4</u>	Regulamento de Execução (UE) n.º 576/2011 da Comissão de 16 de Junho de 2011	L 159	66	17.6.2011
► <u>M5</u>	Regulamento de Execução (UE) n.º 652/2012 da Comissão de 13 de julho de 2012	L 190	1	19.7.2012
► <u>M6</u>	Regulamento de Execução (UE) n.º 1239/2012 da Comissão de 19 de dezembro de 2012	L 350	63	20.12.2012
► <u>M7</u>	Regulamento (UE) n.º 519/2013 da Comissão de 21 de fevereiro de 2013	L 158	74	10.6.2013

Retificado por:

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



REGULAMENTO (CE) N.º 543/2008 DA COMISSÃO

de 16 de Junho de 2008

que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho no que respeita às normas de comercialização para a carne de aves de capoeira

Artigo 1.º

Os produtos referidos na alínea e), subalínea ii), do artigo 121.º do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 são definidos do seguinte modo:

1. Carcaças de aves de capoeira

a) GALOS, GALINHAS E FRANGOS (*Gallus domesticus*)

- Frango: ave em que extremidade do esterno é flexível (não ossificada),
- Galo, galinha: aves em que a extremidade do esterno é rígida (ossificada),
- Capão: ave macho castrada cirurgicamente antes de ter atingido a maturidade sexual, abatida com uma idade mínima de 140 dias; após castração, os capões devem ter sido submetidos a engorda durante um período de, pelo menos, 77 dias,
- Franguito: frango com um peso inferior a 650 gramas por carcaça (sem miudezas, cabeça e patas); um frango com um peso igual ou superior a 650 gramas mas inferior ou igual a 750 g pode ser designado «franguito» se a sua idade aquando do abate não exceder 28 dias. Para controlo da idade aquando do abate, os Estados-Membros podem aplicar o disposto no artigo 12.º,
- Galo jovem: frango macho de estirpes poedeiras, com a extremidade do esterno rígida mas não completamente ossificada e cuja idade mínima aquando do abate é de 90 dias;

b) PERUS (*Meleagris gallopavo dom.*)

- Peru: ave em que extremidade do esterno é flexível (não ossificada),
- Peru adulto: ave em que a extremidade do esterno é rígida (ossificada);

c) PATOS (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina moschata*), patos Mulard (*Cairina moschata x Anas platyrhynchos*)

- Pato, pato *Barbary*, pato *Mulard*: ave em que extremidade do esterno é flexível (não ossificada),
- Pato adulto, pato adulto *Barbary*, pato adulto *Mulard*: ave em que a extremidade do esterno é rígida (ossificada);

▼ Bd) GANSOS (*Anser anser dom.*)

- Ganso: ave em que a extremidade do esterno é flexível (não ossificada). A camada adiposa em torno de toda a carcaça é fina ou pouco espessa. A gordura do ganso jovem pode ter uma cor indicativa de uma dieta especial,
- Ganso adulto: ave em que a extremidade do esterno é rígida (ossificada); deve observar-se à volta de toda a carcaça uma camada adiposa de pouco espessa a espessa;

e) PINTADAS (*Numida meleagris domesticus*)

- Pintada: ave em que extremidade do esterno é flexível (não ossificada),
- Pintada adulta: ave em que a extremidade do esterno é rígida (ossificada).

Para efeitos do disposto no presente regulamento, são consideradas equivalentes as formas masculina e feminina dos termos utilizados nas alíneas a) a e).

2. Pedacos de aves de capoeira

- a) Metade: metade da carcaça, obtida por um corte longitudinal no plano formado pelo esterno e pela coluna vertebral;
- b) Quarto: o quarto da coxa ou do peito obtido pelo corte transversal de uma metade;
- c) Quartos da coxa não separados: ambos os quartos da coxa ligados por uma porção do dorso, com ou sem o uropígio;
- d) Peito: o esterno e as costelas, ou parte destes, distribuídas de ambos os lados, com a massa muscular envolvente. O peito pode ser apresentado na sua totalidade ou como uma metade;
- e) Perna inteira: o fémur, a tibia e o perónio com a massa muscular envolvente. Os dois cortes devem ser feitos nas articulações;
- f) Perna inteira de frango com uma porção do dorso a ela ligada: perna com porção de dorso em que o peso da porção de dorso não excede 25 % do peso do pedaço;
- g) Coxa: o fémur com a massa muscular envolvente. Os dois cortes devem ser feitos nas articulações;
- h) Perna: a tibia e o perónio com a massa muscular envolvente. Os dois cortes devem ser feitos nas articulações;
- i) Asa: o úmero, o rádio e o cúbito, com a massa muscular envolvente. A extremidade, incluindo os ossos cárpicos, pode ser ou não retirada. No caso das asas de perus, o úmero ou o rádio/cúbito, com a massa muscular envolvente, podem apresentar-se separadamente. Os cortes devem ser feitos nas articulações;

▼B

- j) Asas não separadas: ambas as asas ligadas por uma porção de dorso, não excedendo o peso desta última 45 % de todo o pedaço;
- k) Carne de peito: a totalidade ou metade do peito desossado, sem esterno e costelas. No caso de peito de peru, a carne pode incluir apenas o músculo peitoral profundo;
- l) Carne de peito com fúrcula: a carne de peito sem pele, apenas com a clavícula e a ponta cartilaginosa do esterno, não excedendo o peso da clavícula e da cartilagem 3 % do pedaço;
- m) *Magret, maigret*: carne de peito de pato ou ganso referidos no ponto 3, incluindo a pele e gordura subcutânea que cobrem o músculo do peito, excluído o músculo peitoral profundo;
- n) carne desossada da perna inteira de peru: coxas e/ou pernas de peru desossadas, isto é, sem o fémur, a tíbia e o perónio, inteiras, aos cubos ou cortadas às tiras.

Relativamente aos produtos referidos nas alíneas e), g) e h), a expressão «Os dois cortes devem ser feitos nas articulações» significa que os cortes devem ser feitos entre as duas linhas que delimitam as articulações, como ilustrado no anexo II.

Os produtos definidos nas alíneas d) a k) podem ser apresentados com ou sem pele. No rótulo, nos termos do n.º 3, alínea a), do artigo 1.º da Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, devem ser mencionadas a ausência de pele, no caso dos produtos definidos nas alíneas d) a j), ou a presença de pele, no caso do produto definido na alínea k).

3. *Foie gras*

Os fígados de ganso ou de pato das espécies *Cairina muschata* ou *Cairina muschata* x *Anas platyrhynchos* que foram alimentados de modo a produzir uma hipertrofia das células hepáticas adiposas.

As aves cujos fígados são removidos devem ser completamente sangradas, e os fígados devem apresentar uma cor uniforme.

Os fígados devem apresentar o seguinte peso:

— os fígados de pato devem pesar pelo menos 300 gramas líquidos,

— os fígados de ganso devem pesar pelo menos 400 gramas líquidos.

⁽¹⁾ JO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

▼B*Artigo 2.º*

Para efeitos do disposto no presente regulamento, entende-se por:

- a) «Carcaça»: o corpo completo de uma ave de capoeira das espécies referidas no ponto 1 do artigo 1.º depois de sangrada, depenada e eviscerada; é facultativa, todavia, a ablação dos rins; a carcaça eviscerada pode ser colocada à venda com ou sem miudezas, ou seja, coração, fígado, moela e pescoço, inseridas na cavidade abdominal;
- b) «Pedços de carcaça»: carne de aves de capoeira que, dadas as dimensões e as características de tecido muscular, pode ser identificada como tendo sido obtida a partir das respectivas partes da carcaça;
- c) «Carne de aves de capoeira pré-embalada»: carne de aves de capoeira apresentada em conformidade com as condições estabelecidas no n.º 3, alínea b), do artigo 1.º da Directiva 2000/13/CE;
- d) «Carne de aves de capoeira não pré-embalada»: carne de aves de capoeira apresentada sem pré-embalagem na venda ao consumidor final ou embalada nos locais de venda a pedido do comprador;
- e) «Comercialização»: a detenção ou exposição para venda, colocação à venda, venda, entrega ou qualquer outra forma de comercialização;
- f) «Lote»: a carne de aves de capoeira da mesma espécie e do mesmo tipo, da mesma classe, da mesma fase de produção, proveniente do mesmo matadouro ou instalação de desmancha, situadas no mesmo local, a inspeccionar. Para efeitos do disposto no artigo 9.º e nos anexos V e VI, um lote apenas inclui pré-embalagens da mesma categoria de peso nominal.

Artigo 3.º

1. As carcaças de aves de capoeira, a fim de serem comercializadas em conformidade com o presente regulamento, devem apresentar-se para venda numa das seguintes formas:

- parcialmente evisceradas («effilées», «roped»),
- com miudezas,
- sem miudezas.

Pode ser aditado o termo «evisceradas».

2. As carcaças parcialmente evisceradas são aquelas de que não foram removidos o coração, o fígado, os pulmões, a moela, o esófago e os rins.

3. Em todos os tipos de apresentação, no caso de a cabeça não ser removida, a traqueia, o esófago e o papo podem ficar na carcaça.

▼B

4. As miudezas devem apenas incluir o seguinte:

O coração, o pescoço, a moela e o fígado e todas as outras partes consideradas comestíveis pelo mercado a que o produto se destina para consumo final. A vesícula deve ser retirada do fígado. A moela deve apresentar-se sem a membrana rija e o seu conteúdo deve ter sido retirado. O coração pode apresentar-se com ou sem o saco pericárdico. Se o pescoço permanecer ligado à carcaça, não é considerado uma miudeza.

Se um destes quatro órgãos não for habitualmente incluído na carcaça para venda, a sua ausência deve ser mencionada no rótulo.

5. Para além das disposições nacionais adoptadas de acordo com a Directiva 2000/13/CE, os documentos comerciais de acompanhamento na aceção do n.º 1, alínea b), do artigo 13.º da mesma directiva devem conter as indicações suplementares seguintes:

- a) A classe referida na parte B, ponto III.1, do anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1234/2007;
- b) O estado em que a carne de aves de capoeira é comercializada, em conformidade com a parte B, ponto III.2, do anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, e a temperatura de armazenagem recomendada.

Artigo 4.º

1. As designações com que os produtos abrangidos pelo presente regulamento são vendidos, nos termos do n.º 1, ponto 1, do artigo 3.º da Directiva 2000/13/CE, devem ser as enumeradas no artigo 1.º do presente regulamento e os termos correspondentes nas outras línguas comunitárias constantes do anexo I do presente regulamento, qualificadas:

- no caso das carcaças inteiras, por referência a uma das formas de apresentação definidas no n.º 1 do artigo 3.º do presente regulamento,
- no caso dos pedaços de aves de capoeira, por referência às respectivas espécies.

2. As designações referidas nos pontos 1 e 2 do artigo 1.º podem ser completadas por outros termos, desde que estes não induzam o consumidor em erro essencial e, em especial, não provoquem a confusão com outros produtos definidos nos pontos 1 e 2 do artigo 1.º ou com as indicações previstas no artigo 11.º

Artigo 5.º

1. Os produtos diferentes dos definidos no artigo 1.º podem ser comercializados na Comunidade com designações que não induzam o consumidor em erro essencial por permitirem a confusão com os produtos referidos no artigo 1.º ou com as indicações previstas no artigo 11.º

2. Para além das disposições nacionais adoptadas de acordo com a Directiva 2000/13/CE, a rotulagem, apresentação e publicidade da carne de aves de capoeira destinada ao consumidor final devem estar em conformidade com as exigências suplementares referidas nos n.ºs 3 e 4 do presente artigo.

▼B

3. No caso da carne fresca de aves de capoeira, a data de durabilidade mínima é substituída pela «data-limite de consumo», em conformidade com o artigo 10.º da Directiva 2000/13/CE.
4. No caso da carne de aves de capoeira pré-embalada, devem igualmente figurar na pré-embalagem ou numa etiqueta ligada a esta última os dados seguintes:
- a) A classe referida na parte B, ponto III.1, do anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1234/2007;
 - b) No caso da carne fresca de aves de capoeira, o preço total e o preço por unidade de peso na venda a retalho;
 - c) O estado em que a carne de aves de capoeira é comercializada, em conformidade com a parte B, ponto III.2, do anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, e a temperatura de armazenagem recomendada;
 - d) O número de registo do matadouro ou da instalação de desmancha, atribuído em conformidade com o artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, salvo no caso de a desmancha e a desossagem serem efectuados no local de venda, como previsto no n.º 2, alínea d), do artigo 4.º do mesmo regulamento;
 - e) No caso da carne de aves de capoeira importada de países terceiros, a indicação do país de origem.
5. No caso da carne de aves de capoeira vendida sem pré-embalagem, salvo se a desmancha e a desossagem forem efectuadas no local de venda como previsto no n.º 2, alínea d), do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, sendo essas operações efectuadas a pedido e em presença do consumidor, é aplicável o artigo 14.º da Directiva 2000/13/CE às indicações suplementares referidas no n.º 4.
6. Em derrogação ao n.º 5 do artigo 3.º e aos n.ºs 2 a 5 do presente artigo, não é necessário classificar a carne de aves de capoeira nem apor as indicações suplementares previstas nos referidos artigos, nos casos de entregas a instalações de desmancha ou de transformação.

Artigo 6.º

São aplicáveis as seguintes disposições suplementares à carne congelada de aves de capoeira, definida na parte B, ponto II.3, do anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1234/2007:

A temperatura da carne congelada de aves de capoeira abrangida pelo presente regulamento deve ser estável e mantida, em todos os pontos do produto, a – 12 °C ou menos, sendo possíveis breves flutuações não superiores a 3 °C. Estas tolerâncias respeitantes à temperatura do produto serão permitidas em conformidade com práticas correctas de armazenagem e de distribuição durante a distribuição local e nas instalações de retalho.

⁽¹⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 55. Rectificação no JO L 226 de 25.6.2004, p. 22.

▼B*Artigo 7.º*

1. As carcaças e os pedaços de aves de capoeira objecto do presente regulamento devem satisfazer as seguintes exigências mínimas, para serem classificados nas classes A ou B:

- a) Intactos, atendendo à apresentação;
- b) Limpos, isentos de matéria estranha visível, sujidade ou sangue;
- c) Isentos de qualquer cheiro estranho;
- d) Isentos de manchas visíveis de sangue, excepto aquelas que sejam pequenas e pouco visíveis;
- e) Isentos de ossos partidos salientes;
- f) Isentos de contusões graves.

Nos caso das aves de capoeira frescas não deve haver vestígios de congelamento prévio.

2. Para serem classificados na classe A, as carcaças e os pedaços devem, além disso, satisfazer os seguintes critérios:

- a) Ter boa conformação. A carne deve ser abundante; o peito, bem desenvolvido, largo, longo e carnudo; as pernas inteiras, carnudas. Os frangos, patos e perus devem apresentar uma camada adiposa fina e regular no peito, dorso e coxa. Nos galos, galinhas, patos adultos e gansos, é admitida uma camada adiposa mais espessa. Nos gansos adultos, deve observar-se à volta de toda a carcaça uma camada adiposa de pouco espessa a espessa;
- b) No peito, pernas, uropígio, articulações das patas e extremidades das asas podem estar presentes algumas pequenas penas, extremidades do cálamo das penas e filoplumas. No caso dos galos e galinhas, patos, perus e gansos podem também estar presentes algumas penas noutras partes;
- c) São permitidos alguns danos, contusões e descolorações desde que os mesmos sejam poucos, pequenos e pouco visíveis e não se localizem no peito ou na perna inteira. Pode faltar a extremidade da asa. É admitida uma ligeira vermelhidão na extremidade das asas e folículos;
- d) No caso das aves de capoeira congeladas ou ultracongeladas não deve haver vestígios de queimadura de congelador ⁽¹⁾, excepto aquelas que são casuais, pequenas, pouco visíveis e não localizadas no peito ou na perna inteira.

⁽¹⁾ Queimadura de congelador: (no sentido de uma redução de qualidade) é uma desidratação mais ou menos localizada e irreversível da pele ou da carne de que resultam alterações no que respeita:
— à cor original (tornando-se geralmente mais pálida), ou
— ao sabor e cheiro (perda de sabor ou sabor a ranço), ou
— à consistência (seca, esponjosa).

▼B*Artigo 8.º*

1. As decisões decorrentes do incumprimento do disposto nos artigos 1.º, 3.º e 7.º só podem ser tomadas em relação à totalidade do lote controlado em conformidade com o disposto no presente artigo.

2. Uma amostra composta pelas seguintes quantidades dos diferentes produtos, como definidos no artigo 1.º, deve ser constituída aleatoriamente a partir de cada lote a inspeccionar nos matadouros, instalações de desmancha, estabelecimentos de venda a granel e a retalho ou em qualquer outra fase da comercialização, inclusive durante o transporte, ou, no caso das importações de países terceiros, aquando do desalfandegamento:

Dimensão do lote	Dimensão da amostra	Tolerância de unidades defeituosas	
		Total	No que diz respeito aos pontos 1 ⁽¹⁾ e 3 do artigo 1.º e ao n.º 1 do artigo 7.º
1	2	3	4
100 a 500	30	5	2
501 a 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(1) Tolerância para cada espécie, não cumulativa para as várias espécies.

3. Aquando do controlo de um lote de carne de aves de capoeira da classe A, é admissível o número total de unidades defeituosas referido na coluna 3 do quadro constante do n.º 2. No caso da carne de peito, essas unidades defeituosas podem igualmente incluir carne de peito com uma percentagem até 2 %, em peso, de cartilagem (extremidade flexível do esterno).

Todavia, o número de unidades defeituosas que não satisfaçam o disposto nos pontos 1 e 3 do artigo 1.º e no n.º 1 do artigo 7.º não pode exceder o indicado na coluna 4 do quadro constante do n.º 2.

No que se refere ao ponto 3 do artigo 1.º, nenhuma unidade defeituosa será considerada admissível, a menos que tenha um peso não inferior a 240 gramas, no caso dos fígados de pato, e não inferior a 385 gramas, no caso dos fígados de ganso.

4. No controlo de um lote de carne de aves de capoeira da classe B, a tolerância de unidades defeituosas será duplicada.

5. Sempre que o lote inspeccionado não seja considerado em conformidade com as disposições anteriores, o organismo de vigilância deve proibir a sua comercialização ou importação se o lote for proveniente de um país terceiro, até que seja apresentada prova de que o mesmo ficou em conformidade com os artigos 1.º e 7.º

▼B*Artigo 9.º*

1. A carne de aves de capoeira congelada ou ultracongelada, pré-embalada na acepção do artigo 2.º da Directiva 76/211/CE, pode ser classificada por categorias de peso, em conformidade com a parte B, ponto III.3, do anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1234/2007. Estas pré-embalagens podem conter:

- uma carcaça de aves de capoeira, ou
- um ou vários pedaços de aves de capoeira do mesmo tipo ou espécie, como definido no artigo 1.º

2. Em conformidade com os n.ºs 3 e 4, todas as pré-embalagens devem ostentar uma indicação do peso de produto, designado «peso nominal», que devem conter.

3. As pré-embalagens de carne de aves de capoeira, congelada ou ultracongelada, podem ser classificadas em categorias de peso nominal do seguinte modo:

a) Carcaças:

- < 1 100 gramas: classes de 50 gramas (1 050 — 1 000 — 950, etc.),
- 1 100 — < 2 400 gramas: classes de 100 gramas (1 100 — 1 200 — 1 300, etc.),
- ≥ 2 400 gramas: classes de 200 gramas (2 400 — 2 600 — 2 800, etc.);

b) Pedaços:

- < 1 100 gramas: classes de 50 gramas (1 050 — 1 000 — 950, etc.),
- ≥ 1 100 gramas: classes de 100 gramas (1 100 — 1 200 — 1 300, etc.).

4. As pré-embalagens referidas no n.º 1 devem ser elaboradas de modo a satisfazerem as seguintes exigências:

- a) O conteúdo efectivo não deve ser inferior, em média, ao peso nominal;
- b) A proporção de pré-embalagens com um erro negativo superior ao erro negativo admissível definido no n.º 9 deve ser suficientemente pequena para permitir aos lotes de pré-embalagens satisfazer as exigências dos controlos especificados no n.º 10;
- c) Não pode ser comercializada nenhuma pré-embalagem que apresente um erro negativo superior a duas vezes o erro negativo admissível, indicado no n.º 9.

São aplicáveis, no que respeita ao presente regulamento, as definições de peso nominal, conteúdo efectivo e erro negativo constantes do anexo I da Directiva 76/211/CEE.

5. No que diz respeito à responsabilidade do acondicionador ou do importador de carne de aves de capoeira, congelada ou ultracongelada, e aos controlos a efectuar pelas autoridades competentes, são aplicáveis, *mutatis mutandis*, os pontos 4, 5 e 6 do anexo I da Directiva 76/211/CEE.

▼ B

6. O controlo das pré-embalagens deve ser efectuado por amostragem e incluir duas partes:

- um controlo relativo ao conteúdo efectivo de cada pré-embalagem na amostra,
- um controlo do conteúdo efectivo médio das pré-embalagens da amostra.

Um lote de pré-embalagens será considerado aceitável se os resultados de ambos os controlos satisfizerem os critérios de aceitação referidos nos n.ºs 10 e 11.

7. Um lote é constituído por todas as pré-embalagens com o mesmo peso nominal, o mesmo tipo e correspondentes ao mesmo grupo de produção, embaladas no mesmo local, a inspeccionar.

A dimensão do lote deve ser limitada às quantidades a seguir definidas:

- quando as pré-embalagens são controladas no fim da linha de embalagem, o número de unidades de cada lote deve ser igual à produção horária máxima da linha de embalagem, sem qualquer restrição quanto à dimensão do lote,
- noutros casos, a dimensão do lote deve ser limitada a 10 000.

8. Será constituída aleatoriamente, a partir de cada lote a controlar, uma amostra que consista no seguinte número de pré-embalagens:

Dimensão do lote	Dimensão da amostra
100-500	30
501-3 200	50
> 3 200	80

Em relação aos lotes com menos de 100 pré-embalagens, o controlo não destrutivo, nos termos do anexo II da Directiva 76/211/CEE, quando efectuado, deve incidir em 100 %.

9. No caso da carne de aves de capoeira pré-embalada, são admissíveis os seguintes erros negativos:

▼ M1

Peso nominal	Erro negativo admissível	
	Carcaças	Pedaços
menos de 1 100	25	25
1 100-< 2 400	50	50
2 400 ou mais	100	50

(em gramas)

▼ B

10. Para o controlo do conteúdo efectivo de cada pré-embalagem da amostra, o conteúdo mínimo admissível será calculado subtraindo ao peso nominal da pré-embalagem o erro negativo admissível do conteúdo em causa.

▼B

As pré-embalagens da amostra cujo conteúdo efectivo seja inferior ao conteúdo mínimo admissível serão consideradas defeituosas.

O lote de pré-embalagens controlado será considerado aceitável ou rejeitado consoante o número de unidades defeituosas encontradas na amostra seja, respectivamente, inferior ou igual ao critério de aceitação ou igual ou superior ao critério de rejeição, a seguir indicados:

Dimensão da amostra	Número de unidades defeituosas	
	Critério de aceitação	Critério de rejeição
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. Para o controlo do conteúdo efectivo médio, um lote de pré-embalagens será considerado aceitável se o conteúdo médio das pré-embalagens que constituem a amostra for superior ao critério de aceitação a seguir indicado:

Dimensão da amostra	Critério de aceitação para o conteúdo efectivo médio
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} = conteúdo efectivo médio das pré-embalagens,

Q_n = peso nominal da pré-embalagem,

s = desvio-padrão do conteúdo efectivo das pré-embalagens do lote.

O desvio-padrão será calculado do modo estabelecido no ponto 2.3.2.2 do anexo II da Directiva 76/211/CEE.

12. Enquanto a Directiva 80/181/CEE do Conselho ⁽¹⁾ permitir o uso de indicações suplementares, a indicação do peso nominal das pré-embalagens a que é aplicável o presente artigo pode ser acompanhada de uma indicação suplementar.

13. Em relação à carne de aves de capoeira que entre no Reino Unido em proveniência de outros Estados-Membros, os controlos são levados a cabo numa base aleatória e não são efectuados na fronteira.

Artigo 10.º

A utilização de um dos métodos de refrigeração a seguir definidos e os termos correspondentes nas outras línguas comunitárias enumerados no anexo III podem ser indicados na rotulagem, na acepção do n.º 3, alínea a), do artigo 1.º da Directiva 2000/13/CE:

— refrigeração por ventilação: refrigeração das carcaças de aves de capoeira com ar frio,

— refrigeração por aspersão e ventilação: refrigeração das carcaças de aves de capoeira com ar frio intercalado com neblina de água ou aerossol,

⁽¹⁾ JO L 39 de 15.2.1980, p. 40.

▼B

— refrigeração por imersão: refrigeração das carcaças de aves de capoeira em tanques de água ou de gelo e água em conformidade com o processo de fluxo de água em contracorrente.

Artigo 11.º

1. A fim de indicar os modos de criação, excluindo a criação biológica, apenas as expressões seguintes, ou as expressões correspondentes nas outras línguas comunitárias indicadas no anexo IV, podem constar da rotulagem, na acepção do n.º 3, alínea a), do artigo 1.º da Directiva 2000/13/CE, e, de qualquer modo, unicamente se estiverem preenchidas as condições definidas no anexo V do presente regulamento:

- a) «Alimentado com ... % de ...»;
- b) «Produção extensiva em interior»;
- c) «Produção em semiliberdade»;
- d) «Produção ao ar livre»;
- e) «Produção em liberdade».

Estes termos podem ser completados por indicações relativas às características especiais dos respectivos modos de criação.

Quando, no rótulo da carne proveniente de patos e gansos criados para produção de *foie gras*, for indicado um modo de criação ao ar livre, em liberdade ou em semiliberdade [alíneas c), d) e e)], essa indicação deve ser acompanhada da expressão «criados para produção de *foie gras*».

2. A menção da idade de abate ou da duração do período de engorda só é permitida se for utilizada uma das expressões referidas no n.º 1 e para idades não inferiores às indicadas nas alíneas b), c) ou d) do anexo V. Esta norma não é, porém, aplicável no caso dos animais referidos no ponto 1, quarto travessão da alínea a), do artigo 1.º

3. Os n.ºs 1 e 2 aplicam-se sem prejuízo das medidas técnicas nacionais que forem além das exigências mínimas previstas no anexo V, aplicáveis exclusivamente aos produtores do Estado-Membro em questão, se forem compatíveis com o direito comunitário e conformes às normas de comercialização de carne de aves de capoeira.

4. As medidas nacionais referidas no n.º 3 são comunicadas à Comissão.

5. Em qualquer momento e a pedido da Comissão, os Estados-Membros fornecem todas as informações necessárias à apreciação da compatibilidade das medidas referidas no presente artigo com o direito comunitário e da sua conformidade com as normas comuns de comercialização da carne de aves de capoeira.

Artigo 12.º

1. Os matadouros autorizados a utilizarem os termos referidos no artigo 11.º devem ser sujeitos a um registo especial. Os referidos matadouros devem manter um registo separado, por modo de criação:

- a) Dos nomes e endereços dos produtores dessas aves, registados após uma inspecção efectuada pela autoridade competente do Estado-Membro;

▼B

- b) A pedido dessa autoridade, do número de aves mantidas por cada produtor, por lote de produção;
- c) Do número e do peso-carcaça ou peso vivo total das aves entregues e transformadas;
- d) Das informações relativas à venda, incluindo os nomes e endereços dos compradores, durante um período mínimo de seis meses a seguir à expedição.

2. Os produtores referidos no n.º 1 devem ser posteriormente inspeccionados com regularidade. Devem manter registos actualizados, durante um período mínimo de seis meses a seguir à expedição, do número de aves, repartidas por modo de criação, apresentando igualmente o número de aves vendidas, os nomes e endereços dos compradores e as quantidades e origem dos alimentos para animais.

Além disso, os produtores que utilizem os modos de criação ao ar livre, em liberdade ou em semiliberdade devem também manter registos das datas em que as aves foram introduzidas nesse modo de criação.

3. Os fabricantes e fornecedores dos alimentos mantêm, durante um período mínimo de seis meses a seguir à expedição, registos que mostrem que a composição dos alimentos fornecidos aos produtores para os modos de criação a que se refere o n.º 1, alínea a), do artigo 11.º respeita as indicações dadas nessa matéria.

4. Os centros de incubação mantêm, durante um período mínimo de seis meses a seguir à expedição, registos das aves das raças reconhecidas como raças de crescimento lento fornecidas aos produtores para os modos de criação a que se refere o n.º 1, alíneas d) e e), do artigo 11.º

5. Devem ser efectuadas inspecções regulares no que diz respeito ao cumprimento do disposto no artigo 11.º e nos n.ºs 1 a 4 do presente artigo:

- a) Na exploração: pelo menos uma vez por cada lote de produção;
- b) No fabricante e fornecedor dos alimentos: pelo menos uma vez por ano;
- c) No matadouro: pelo menos quatro vezes por ano;
- d) Nos centros de incubação: pelo menos uma vez por ano, para os modos de criação referidos no n.º 1, alíneas d) e e), do artigo 11.º

▼M3

6. Cada Estado-Membro disponibiliza aos outros Estados-Membros e à Comissão, pelos meios adequados, incluindo a publicação na Internet, uma lista actualizada dos matadouros aprovados, registados em conformidade com o n.º 1, que indique o nome, endereço e número de registo de cada um.

▼B*Artigo 13.º*

Em caso de controlo da indicação do modo de criação utilizado, como referido na alínea e), subalínea v), do artigo 121.º do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, os organismos designados pelos Estados-Membros devem respeitar os critérios definidos na norma europeia n.º NE/45011, de 26 de Junho de 1989, e enquanto tal devem ser alvo de licença e fiscalização pelas autoridades competentes do Estado-Membro em causa.

▼B*Artigo 14.º*

A carne de aves de capoeira importada de países terceiros pode apresentar uma ou mais indicações facultativas previstas nos artigos 10.º e 11.º, desde que seja acompanhada de um certificado emitido pela autoridade competente do país de origem que ateste a conformidade dos produtos em questão com as disposições pertinentes do presente regulamento.

A pedido de um país terceiro à Comissão, é elaborada por esta uma lista dessas autoridades.

Artigo 15.º

1. Sem prejuízo do disposto no n.º 5 do artigo 16.º e no n.º 3 do artigo 17.º, os frangos congelados e ultracongelados só podem ser vendidos na Comunidade com fins comerciais ou como actividade profissional se o teor de água não superar os valores tecnicamente inevitáveis, determinados pelo método de análise do anexo VI (método do escorrimento) ou pelo método de análise do anexo VII (método químico).

2. As autoridades competentes designadas por cada Estado-Membro devem garantir que os matadouros adoptem todas as medidas necessárias para respeitar o disposto no n.º 1, nomeadamente que:

- sejam colhidas amostras para controlar a absorção de água durante a refrigeração e o teor de água dos frangos congelados e ultracongelados,
- os resultados dos controlos sejam registados e conservados durante um ano,
- cada lote seja marcado de maneira a ser possível identificar a sua data de produção; essa marcação deve figurar no registo de produção.

Artigo 16.º

1. Nos matadouros, devem ser efectuados controlos regulares de água absorvida em conformidade com o anexo IX, ou controlos nos termos do anexo VI, pelo menos uma vez por cada período de trabalho de oito horas.

Sempre que estes controlos revelem que a quantidade de água absorvida é superior à autorizada nos termos do presente regulamento, tendo em conta a água absorvida pelas carcaças durante os estádios da preparação não sujeitos a controlo, e, de qualquer modo, sempre que a quantidade de água absorvida ultrapasse os níveis referidos no ponto 10 do anexo IX ou no ponto 7 do anexo VI, os matadouros introduzem, de imediato, nos sistemas de preparação os ajustamentos técnicos necessários.

2. Nos casos referidos no segundo parágrafo do n.º 1 e, de qualquer modo, pelo menos de dois em dois meses, os controlos do teor de água referido no n.º 1 do artigo 15.º são efectuados, por amostragem, relativamente aos frangos congelados e ultracongelados de cada matadouro, em conformidade com os anexos VI ou VII, consoante a escolha da autoridade competente do Estado-Membro. Estes controlos não são efectuados relativamente às carcaças para as quais tenha sido produzida prova considerada suficiente pela autoridade competente de que se destinam exclusivamente à exportação.

▼B

3. Os controlos referidos nos n.ºs 1 e 2 são efectuados pelas autoridades competentes ou sob a sua responsabilidade. As autoridades competentes podem, em casos específicos, aplicar o disposto no n.º 1, e, em especial, nos pontos 1 e 10 do anexo IX, e no n.º 2 de forma mais rigorosa em relação a um dado matadouro, sempre que tal se revele necessário para garantir a observância de teor total de água autorizado pelo presente regulamento.

Sempre que se constate que um lote de frangos congelados ou ultracongelados não satisfaz as exigências previstas no presente regulamento, as autoridades competentes só podem recomençar os controlos com a frequência mínima referida no n.º 2 após terem sido obtidos resultados negativos em três controlos sucessivos, realizados em conformidade com os anexos VI ou VII, de amostras colhidas em três dias de produção diferentes situados dentro de um período máximo de quatro semanas. Os custos destes controlos são pagos pelo matadouro em causa.

4. Se, no caso da refrigeração por ventilação, os resultados dos controlos referidos nos n.ºs 1 e 2 mostrarem que os critérios estabelecidos nos anexos VI a IX foram respeitados durante um período de seis meses, os controlos referidos no n.º 1 podem passar a ser efectuados com uma frequência mensal. O incumprimento dos critérios estabelecidos nesses anexos tem como consequência a reintrodução dos controlos conforme previstos no n.º 1.

5. Se os resultados dos controlos referidos no n.º 2 revelarem que foram excedidos os limites admissíveis, o lote em questão é considerado não conforme ao presente regulamento. No entanto, neste caso, o matadouro em questão pode solicitar que seja efectuada uma contra-análise no laboratório de referência do Estado-Membro, por um método a escolher pela autoridade competente do Estado-Membro. Os custos dessa contra-análise são suportados pelo detentor do lote.

6. Quando, se necessário após essa contra-análise, o lote em questão for considerado não conforme ao presente regulamento, a autoridade competente adopta as medidas adequadas para permitir que esse lote seja comercializado na Comunidade apenas se tanto as embalagens individuais como as embalagens colectivas das carcaças em questão forem marcadas pelo matadouro, sob controlo da autoridade competente, com uma fita adesiva ou um rótulo de que conste, em letras maiúsculas vermelhas, pelo menos uma das menções constantes do anexo X.

O lote referido no primeiro parágrafo permanecerá sob controlo da autoridade competente até ser tratado em conformidade com o disposto no presente número ou até lhe ser dado qualquer outro destino. Caso lhe sejam apresentadas provas de que o lote referido no primeiro parágrafo se destina à exportação, a autoridade competente adopta todas as medidas necessárias para impedir que esse lote seja comercializado na Comunidade.

As menções referidas no primeiro parágrafo são colocadas de modo a que sejam facilmente visíveis, claramente legíveis e indeléveis. Não devem, de forma alguma, ser ocultadas, obscurecidas ou interrompidas por outras inscrições ou imagens. As letras devem ter uma altura de, pelo menos, um centímetro nas embalagens individuais e dois centímetros nas embalagens colectivas.

▼ B*Artigo 17.º*

1. Sempre que existam fortes indícios de irregularidades, o Estado-Membro de destino pode efectuar controlos aleatórios, não discriminatórios, dos frangos congelados ou ultracongelados para verificar se a remessa satisfaz as exigências dos artigos 15.º e 16.º

2. Os controlos referidos no n.º 1 são efectuados no local de destino da mercadoria ou em qualquer outro local adequado desde que, no último caso, os locais escolhidos não se situem na fronteira e interfiram o menos possível com o trajecto da mercadoria e que esta seja normalmente encaminhada para o respectivo destino após a amostra adequada ter sido colhida. Todavia, os produtos em causa não são vendidos ao consumidor final até que o resultado do controlo esteja disponível.

Esses controlos são efectuados o mais rapidamente possível, de maneira a não atrasar indevidamente a colocação dos produtos no mercado e a não causar atrasos susceptíveis de afectar a sua qualidade.

Os resultados desses controlos, bem como quaisquer decisões tomadas na sequência dos mesmos e os respectivos fundamentos, são notificados, nos dois dias úteis seguintes à colheita da amostra, ao expedidor, ao destinatário ou aos seus representantes. As decisões tomadas pela autoridade competente do Estado-Membro de destino e os respectivos fundamentos são notificados à autoridade competente no Estado-Membro de expedição.

Se o expedidor ou o seu representante o solicitar, as referidas decisões e os respectivos fundamentos ser-lhe-ão enviados por escrito, com indicação das vias de recurso à sua disposição previstas no direito do Estado-Membro de destino, bem como do processo e prazos aplicáveis.

3. Se os resultados dos controlos referidos no n.º 1 revelarem que foram excedidos os limites admissíveis, o detentor do lote em questão pode solicitar que seja efectuada uma contra-análise num dos laboratórios de referência enumerados no anexo XI, pelo método utilizado para o teste inicial. As despesas decorrentes dessa contra-análise são suportadas pelo detentor do lote. As tarefas e competências dos laboratórios de referência são estabelecidas no anexo XII.

4. Se, após um controlo efectuado em conformidade com os n.ºs 1 e 2, e, caso seja solicitada, uma contra-análise, se verificar que os frangos congelados ou ultracongelados não são conformes ao disposto nos artigos 15.º e 16.º, a autoridade competente do Estado-Membro de destino aplica o processo referido no n.º 6 do artigo 16.º

5. Nos casos previstos nos n.ºs 3 e 4, a autoridade competente do Estado-Membro de destino entra em contacto, sem tardar, com as autoridades competentes do Estado-Membro de expedição. Estas últimas tomam todas as medidas necessárias e comunicam à autoridade competente do primeiro Estado-Membro a natureza dos controlos efectuados, as decisões tomadas e os respectivos fundamentos.

Sempre que os controlos previstos nos n.ºs 1 e 3 revelem a recorrência das irregularidades ou se o Estado-Membro de destino considerar que os referidos controlos são efectuados sem justificação, as autoridades competentes dos Estados-Membros em causa informam a Comissão.

▼B

A Comissão pode, na medida do necessário para garantir a aplicação uniforme do presente regulamento ou a pedido da autoridade competente do Estado-Membro de destino, e tendo em conta a natureza das infracções observadas:

- enviar uma missão de peritos ao estabelecimento em causa e, em conjunto com as autoridades nacionais competentes, realizar inspecções no local, ou
- solicitar à autoridade competente do Estado-Membro de expedição que intensifique as colheitas de amostras do produto no estabelecimento em causa e, se necessário, que aplique sanções em conformidade com o artigo 194.º do Regulamento (CE) n.º 1234/2007.

A Comissão informa os Estados-Membros das suas conclusões. Os Estados-Membros em cujo território se realize uma inspecção prestam aos peritos a assistência necessária para o desempenho das suas funções.

Na pendência das conclusões da Comissão, o Estado-Membro de expedição deve, a pedido do Estado-Membro de destino, reforçar o controlo dos produtos provenientes do estabelecimento em causa.

Sempre que essas medidas sejam tomadas para fazer face à recorrência de irregularidades praticadas por um estabelecimento, a Comissão imputa a este último os custos ocasionados pela aplicação do disposto no terceiro parágrafo.

Artigo 18.º

1. As autoridades competentes dos Estados-Membros informam sem demora o respectivo laboratório nacional de referência dos resultados dos controlos previstos nos artigos 15.º, 16.º e 17.º por elas efectuados ou efectuados sob a sua responsabilidade.

▼M3

Até 30 de Junho de cada ano, os laboratórios nacionais de referência comunicam à Comissão os resultados dos controlos referidos no parágrafo anterior. Os resultados são apresentados para análise ao comité de gestão referido no artigo 195.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1234/2007.

▼B

2. Os Estados-Membros adoptam as medidas práticas para a realização das acções de controlo previstas nos artigos 15.º, 16.º e 17.º em todos os estádios de comercialização, incluindo a fiscalização das importações provenientes de países terceiros no momento do desalfandamento, de acordo com os anexos VI e VII. Os Estados-Membros dão conhecimento dessas medidas aos outros Estados-Membros e à Comissão. Qualquer alteração pertinente é imediatamente comunicada aos outros Estados-Membros e à Comissão.

Artigo 19.º

Um comité de peritos no controlo do teor de água da carne de aves de capoeira actua como organismo de coordenação das actividades de ensaio dos laboratórios nacionais de referência. O comité é constituído por representantes da Comissão e dos laboratórios nacionais de referência. As tarefas do comité e dos laboratórios nacionais de referência, bem como a estrutura organizativa do comité, são estabelecidas no anexo XII.

A ajuda financeira é paga ao laboratório de referência em conformidade com os termos do contrato celebrado entre a Comissão, em nome da Comunidade Europeia, e o laboratório.

▼B

O director-geral da Direcção-Geral da Agricultura fica autorizado a assinar o contrato em nome da Comissão.

Artigo 20.º

1. Os pedaços de aves de capoeira frescos, congelados ou ultracongelados a seguir indicados só podem ser vendidos na Comunidade com fins comerciais ou como actividade profissional se o teor de água não superar os valores tecnicamente inevitáveis, determinados pelo método de análise descrito no anexo VIII (método químico):

- a) Carne do peito de frango, com ou sem fúrcula, sem pele;
- b) Peito de frango, com pele;
- c) Coxas, pernas, pernas inteiras, pernas inteiras com uma porção do dorso e quartos da coxa de frango, com pele;
- d) Carne do peito de peru, sem pele;
- e) Peito de peru, com pele;
- f) Coxas, pernas e pernas inteiras de peru, com pele;
- g) Carne desossada da perna inteira de peru, sem pele.

2. As autoridades competentes designadas por cada Estado-Membro devem garantir que os matadouros e as instalações de desmancha (anexas ou não a matadouros) adoptem todas as medidas necessárias para respeitar o disposto no n.º 1, nomeadamente que:

- a) A água absorvida seja sujeita a controlos regulares nos matadouros de acordo com o n.º 1 do artigo 16.º igualmente no respeitante às carcaças de frango e peru destinadas à produção dos pedaços frescos, congelados e ultracongelados indicados no n.º 1. Esses controlos devem ser efectuados pelo menos uma vez em cada período de trabalho de oito horas. No entanto, no caso das carcaças de peru refrigeradas por ventilação, não têm que ser efectuados controlos regulares da água absorvida. Os valores-limite fixados no ponto 10 do anexo IX também se aplicam às carcaças de peru;
- b) Os resultados dos controlos sejam registados e conservados durante um ano;
- c) Cada lote seja marcado de maneira a ser possível identificar a sua data de produção; essa marcação deve figurar no registo de produção.

Se, no caso da refrigeração dos frangos por ventilação, os resultados dos controlos referidos na alínea a) e no n.º 3 mostrarem que os critérios estabelecidos nos anexos VI a IX foram respeitados durante um período de seis meses, os controlos referidos na alínea a) podem passar a ser efectuados com uma frequência mensal. O incumprimento dos critérios estabelecidos nos anexos VI a IX tem como consequência a reintrodução dos controlos conforme previstos na alínea a).

3. O teor de água referido no n.º 1 é controlado por amostragem de acordo com o anexo VIII, pelo menos trimestralmente, em pedaços congelados e ultracongelados de aves de capoeira de cada instalação de desmancha. Estes controlos não são efectuados relativamente aos pedaços de aves de capoeira para os quais tenha sido produzida prova considerada suficiente pela autoridade competente de que se destinam exclusivamente a exportação.

▼B

Se os critérios estabelecidos no anexo VIII forem, numa determinada instalação de desmancha, respeitados durante um ano, a frequência dos testes passa a ser semestral. O incumprimento desses critérios tem como consequência a reintrodução dos controlos conforme previstos no primeiro parágrafo.

4. Os n.ºs 3 a 6 do artigo 16.º e os artigos 17.º e 18.º aplicam-se, *mutatis mutandis*, aos pedaços de aves de capoeira referidos no n.º 1 do presente artigo.

▼M3*Artigo 20.º-A*

As notificações à Comissão referidas nos artigos 11.º, n.º 4, 11.º, n.º 5, 17.º, n.º 5, 18.º, n.º 1 e 18.º, n.º 2, são efectuadas em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 792/2009 da Comissão ⁽¹⁾.

▼B*Artigo 21.º*

O Regulamento (CEE) n.º 1538/91 é revogado com efeitos a partir de 1 de Julho de 2008.

As remissões para o Regulamento (CEE) n.º 1906/90 entendem-se como sendo feitas para o presente regulamento e devem ser lidas de acordo com o quadro de correspondência que consta do anexo XIII.

Artigo 22.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

É aplicável a partir de 1 de Julho de 2008.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

⁽¹⁾ JO L 228 de 1.9.2009, p. 3.

Artigo 1.º, ponto 1 — Designações das carcaças de aves de capoeira

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

▼ M5

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

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

▼ M5

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

▼ M5

Artigo 1.º, ponto 2 — Designações dos pedaços de aves de capoeira

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

▼ M5

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

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

▼ M5

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

▼ **M5**

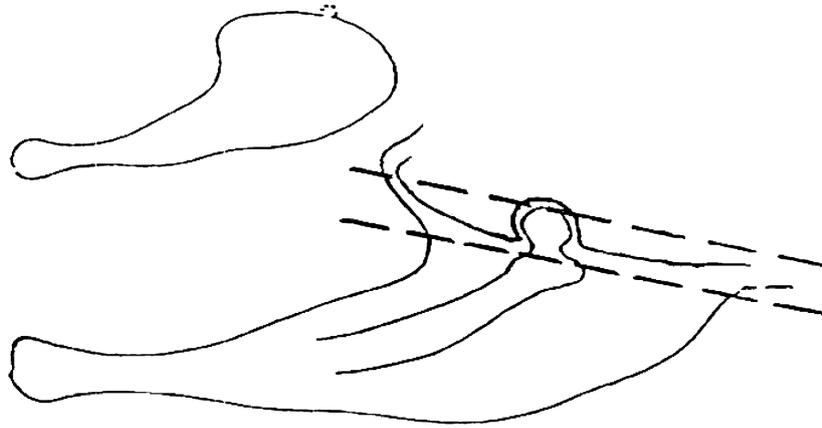
	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(n)	Kalakuto kulšelių mėsa	► C2 Kicsontozott pulykacomb ◀	Laham tas-saqajn tad-dundjan dissussat	Vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been	Pozbawione kości mięso z nogi indyka	Carne desossada da perna inteira de peru	Pulpă dezosată de curcan	Vykostené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

▼B

ANEXO II

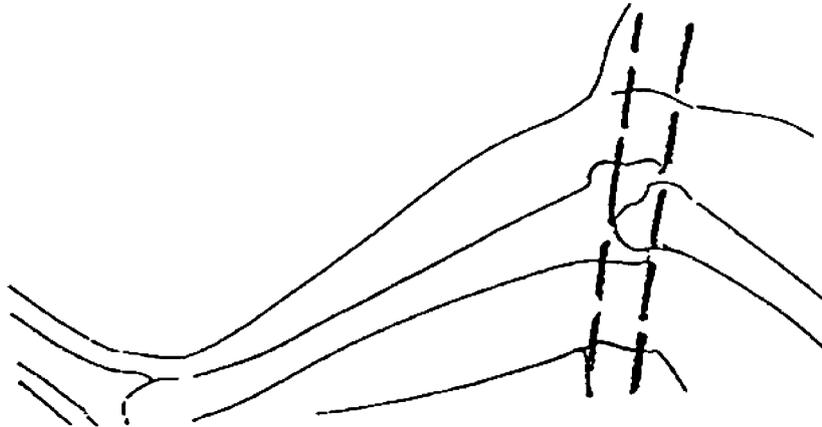
Corte que separa a coxa/perna inteira do dorso

— delimitação da articulação da anca



Corte que separa a coxa da perna

— delimitação da articulação do joelho



Artigo 10.º — Métodos de refrigeração

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
1.	Въздушно-охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidissement à l'air	► M7 Hladenje strujanjem zraka ◀	Raffreddamento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно-душово-охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postříkáním	Luftspraykøling	Luft-Sprühkühlung	Õhkpiiserdusjahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidissement par aspersión ventilée	► M7 Hladenje raspršivanjem zraka ◀	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar gaisu un smidzināšanu
3.	Охлаждане чрез потапяне	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypningskøling	Gegenstrom-Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	► M7 Hladenje uranjanjem u vodu ◀	Raffreddamento per immersione	Dzesēšana iegremdējot

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldymas oru	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähditys	Luftkylning
2.	Atšaldymas drėgnu oru	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproei-koeling	Owiewowo-natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené sprejováním	Hlajenje s pršenjem	Ilmasprayjäähdytys	Evaporativ kylning
3.	Atšaldymas pardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'imersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähditys	Vattenkylning

Artigo 11.º, n.º 1 — Modos de criação

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

▼C1

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

▼B*ANEXO V*

As condições referidas no artigo 11.º são as seguintes:

a) *Alimentado com ... % de ...*

A referência aos seguintes ingredientes alimentares especiais pode ser feita apenas quando:

— no caso dos cereais, estes correspondam a, pelo menos, 65 %, em peso, da fórmula alimentar administrada durante a maior parte do período de engorda, não podendo incluir mais de 15 % de subprodutos de cereais; no entanto, quando seja feita referência a um cereal específico, este deve corresponder a, pelo menos, 35 % da fórmula alimentar utilizada e a, pelo menos, 50 % no caso do milho,

— no caso das leguminosas ou dos vegetais verdes, estes correspondam a, pelo menos, 5 %, em peso, da fórmula alimentar administrada durante a maior parte do período de engorda,

— no caso dos produtos lácteos, estes correspondam a, pelo menos, 5 %, em peso, da fórmula alimentar administrada durante o período de acabamento.

O termo «gansos engordados com aveia» pode, no entanto, ser utilizado quando os gansos sejam alimentados no período de acabamento de 3 semanas com, pelo menos, 500 g de aveia por dia.

b) *Produção extensiva em interior*

Este termo só pode ser utilizado se:

i) A densidade populacional por m² de chão não exceder:

— no caso dos frangos, galos jovens e capões: 15 aves, mas não mais de 25 kg de peso vivo,

— no caso dos patos, pintadas e perus: 25 kg de peso vivo,

— no caso dos gansos: 15 kg de peso vivo,

ii) As aves forem abatidas:

— no caso dos frangos: com, pelo menos, 56 dias,

— no caso dos perus: com, pelo menos, 70 dias,

— no caso dos gansos adultos: com, pelo menos, 112 dias,

— no caso dos patos de Pequim: com, pelo menos, 49 dias,

— no caso dos patos *Barbary*: com, pelo menos, 70 dias para as fêmeas e 84 dias para os machos,

— no caso dos patos *Mulard* fêmeas: com, pelo menos, 65 dias,

— no caso das pintadas: com, pelo menos, 82 dias,

— no caso dos gansos: com, pelo menos, 60 dias,

— no caso dos galos jovens: com, pelo menos, 90 dias,

— no caso dos capões: com, pelo menos, 140 dias.

▼ Bc) *Produção em semiliberdade*

Este termo só pode ser utilizado se:

- i) a densidade populacional nas instalações e a idade de abate estiverem em conformidade com os limites fixados na alínea b), excepto no caso dos frangos, em relação aos quais a densidade populacional pode ser aumentada para 13, não podendo ser superior a 27,5 kg de peso vivo por m², e no dos capões, para os quais a densidade populacional não pode exceder 7,5, não podendo ser superior a 27,5 kg de peso vivo por m²,
- ii) as aves tiverem tido, durante pelo menos metade da sua vida, acesso contínuo durante o dia a um espaço ao ar livre com uma área, coberta sobretudo por vegetação, não inferior a:
 - 1 m² por frango ou pintada,
 - 2 m² por pato ou capão,
 - 4 m² por peru ou ganso.

No caso das pintadas, a área ao ar livre pode ser substituída por uma zona com poleiros com uma superfície de chão pelo menos igual à das instalações e uma altura de, pelo menos, 2 m, equipada com poleiros com, pelo menos, 10 cm de comprimento por ave, no total (instalação e poleiro),

- iii) a fórmula alimentar utilizada no período de engorda contiver, pelo menos, 70 % de cereais,
- iv) as instalações dispuserem de aberturas com um comprimento total de, pelo menos, 4 m por 100 m² de superfície das instalações.

d) *Produção ao ar livre*

Este termo só pode ser utilizado se:

- i) a densidade populacional no interior das instalações, por m², não exceder:
 - no caso dos frangos: 12 aves, mas não mais de 25 kg de peso vivo; no entanto, no caso das instalações móveis com área de chão não superior a 150 m² que permaneçam abertas durante a noite, a densidade populacional pode aumentar para 20 aves, não podendo corresponder a mais de 40 kg de peso vivo por m²,
 - no caso dos capões: 6,25 aves (até 91 dias de idade: 12), mas não mais de 35 kg de peso vivo,
 - no caso dos patos *Barbary* e patos de Pequim: 8 machos, mas não mais de 35 kg de peso vivo; 10 fêmeas, mas não mais de 25 kg de peso vivo,
 - no caso dos patos *Mulard*: 8 aves, mas não mais de 35 kg de peso vivo,
 - no caso das pintadas: 13 aves, mas não mais de 25 kg de peso vivo,
 - no caso dos perus: 6,25 aves (até 7 semanas de idade: 10), mas não mais de 35 kg de peso vivo,
 - no caso dos gansos: 5 aves (até 6 semanas de idade: 10), 3 durante as últimas 3 semanas de período de engorda se a fase final for em cativeiro, mas não mais de 30 kg de peso vivo,
- ii) a área total utilizável das instalações para aves por unidade de produção não exceder 1 600 m²,

▼B

- iii) cada uma das instalações para aves de capoeira não contiver mais de:
- 4 800 frangos,
 - 5 200 pintadas,
 - 4 000 fêmeas ou 3 200 machos, no caso dos patos *Barbary* ou patos de Pequim, ou 3 200 aves, no caso dos patos *Mulard*,
 - 2 500 capões, gansos e perus,
- iv) as instalações dispuserem de aberturas com um comprimento total de pelo menos 4 m por 100 m² de superfície das instalações,
- v) houver um acesso contínuo durante o dia a um espaço ao ar livre pelo menos a partir da idade de:
- 6 semanas, no caso dos frangos e capões,
 - 8 semanas, no caso dos patos, gansos, pintadas e perus,
- vi) o espaço ao ar livre corresponder a uma área, coberta sobretudo por vegetação, com, pelo menos:
- 2 m² por frango, pato *Barbary*, pato de Pequim ou pintada,
 - 3 m² por pato *Mulard*,
 - 4 m² por capão a partir de 92 dias (2 m² até ao 91.º dia),
 - 6 m² por peru,
 - 10 m² por ganso.
- No caso das pintadas, a área ao ar livre pode ser substituída por uma zona com poleiros com uma superfície de chão de, pelo menos, o dobro da das instalações e uma altura de, pelo menos, 2 m, equipada com poleiros com, pelo menos, 10 cm de comprimento por ave, no total (instalação e poleiro),
- vii) as aves engordadas pertencerem a uma variedade de crescimento lento,
- viii) a fórmula alimentar utilizada na fase de engorda contiver, pelo menos, 70 % de cereais,
- ix) a idade mínima de abate for de:
- 81 dias para os frangos,
 - 150 dias para os capões,
 - 49 dias para os patos de Pequim,
 - 70 dias para os patos *Barbary* fêmeas,
 - 84 dias para os patos *Barbary* machos,
 - 92 dias para os patos *Mulard*,
 - 94 dias para as pintadas,
 - 140 dias para os perus e gansos comercializados inteiros para cozinhar,
 - 98 dias para as peruas destinadas a desmancha,
 - 126 dias para os perus destinados a desmancha,
 - 95 dias para os gansos adultos destinados à produção de *foie gras* e *magret*,
 - 60 dias para os gansos.

▼B

x) a fase final em cativeiro não exceder:

- no caso dos frangos com mais de 90 dias: 15 dias,
- no caso dos capões: 4 semanas,
- no caso dos gansos e patos *Mulard* destinados à produção de *foie gras* e *magret*, com mais de 70 dias: 4 semanas.

e) *Produção em liberdade*

A utilização deste termo exige o respeito dos critérios definidos na alínea d), devendo além disso as aves ter acesso contínuo durante o dia a uma área ao ar livre sem vedação.

Em caso de restrição, incluindo em caso de restrição veterinária, decidida com base no direito comunitário a fim de proteger a saúde pública e a saúde dos animais, que tenha por efeito restringir o acesso das aves a espaços ao ar livre, as aves criadas segundo os modos de produção descritos no primeiro parágrafo, alíneas c), d) e e), com exceção das pintadas criadas em zonas com poleiros, podem continuar a ser comercializadas com uma referência especial ao modo de criação durante o período de aplicação da restrição, que não poderá em caso nenhum exceder doze semanas.

▼B

ANEXO VI

**DETERMINAÇÃO DA QUANTIDADE DE ÁGUA RESULTANTE DA
DESCONGELAÇÃO****(método do escorrimento)**1. *Objectivo e campo de aplicação*

O presente método é utilizado para determinar a quantidade de água resultante da descongelação dos frangos congelados ou ultracongelados. Se a quantidade de água resultante do escorrimento, expressa em percentagem do peso da carcaça, com todas as miudezas comestíveis contidas na embalagem, ultrapassar o valor limite fixado no ponto 7, considera-se que a carcaça absorveu um excesso de água durante a sua preparação.

2. *Definição*

A quantidade de água determinada por este método exprime-se em percentagem do peso total da carcaça congelada ou ultracongelada com as miudezas comestíveis.

3. *Fundamento*

A carcaça congelada ou ultracongelada com, se for caso disso, as miudezas comestíveis é descongelada em condições controladas que permitam calcular o peso da água escorrida.

4. *Aparelhos e utensílios*

- 4.1. Uma balança capaz de pesar até 5 kg com uma precisão de ± 1 g.
- 4.2. Sacos de plástico, com dimensões suficientes para poderem conter a carcaça, munidos de um sistema de fecho seguro.
- 4.3. Um recipiente com um banho de água controlado termostaticamente, com equipamento em que possam ser colocadas as carcaças do modo descrito nos pontos 5.5 e 5.6. O banho de água deve conter um volume de água não inferior a 8 vezes o volume da ave a controlar, devendo a água ser mantida a uma temperatura de 42 ± 2 °C.
- 4.4. Papel de filtro ou guardanapos de papel absorvente.

5. *Técnica*

- 5.1. Retirar aleatoriamente 20 carcaças do conjunto de aves submetido ao controlo. Até que possam ser submetidas ao ensaio descrito nos pontos 5.2 a 5.11, conservá-las a uma temperatura inferior ou igual a -18 °C.
- 5.2. Enxugar a parede exterior da embalagem com vista a retirar o gelo e a água aderentes. Pesquisar a embalagem e o seu conteúdo, arredondando para o valor mais próximo, expresso em gramas; obtém-se M_0 .
- 5.3. Retirar a carcaça e, se for caso disso, as miudezas comestíveis com ela vendidas, da embalagem exterior. Secar e pesar a embalagem, arredondando o peso para o valor mais próximo, expresso em gramas; obtém-se M_1 .
- 5.4. Calcular o peso da carcaça e das miudezas congeladas, subtraindo M_1 de M_0 .
- 5.5. Introduzir a carcaça, com as miudezas comestíveis, num saco de plástico resistente e impermeável, colocando a cavidade abdominal voltada para o fundo do saco. O saco deve ter um comprimento suficiente para garantir que permanecerá imóvel com segurança quando colocado no banho de água, mas não deve ter uma largura que permita que a carcaça deixe de estar na posição vertical.

▼B

- 5.6. A parte do saco que contém a carcaça e as miudezas comestíveis é completamente mergulhada no banho de água, mantendo-se o saco aberto para que possa sair tanto ar quanto possível. Deve ser mantido na vertical, se necessário utilizando guias ou pesos colocados no saco, de modo que a água do banho de água não possa entrar. Os sacos individuais não devem tocar uns nos outros.
- 5.7. Deixar o saco no banho de água mantido a 42 ± 2 °C, movendo-o e/ou agitando a água de um modo contínuo, por forma a que o centro térmico da carcaça (a parte mais profunda do músculo do peito próxima do esterno, nos frangos sem miudezas, ou o ponto médio das miudezas nos frangos com miudezas) atinja, pelo menos, 4 °C medidos em duas carcaças escolhidas aleatoriamente. As carcaças não devem permanecer no banho de água mais tempo que o necessário para se alcançarem os 4 °C. O tempo de imersão necessário para carcaças armazenadas a - 18 °C é da ordem de:

Classe de peso (gramas)	Peso da carcaça + miudezas (gramas)	Tempo de imersão a título indicativo (minutos)	
		Frangos sem miudezas	Frangos com miudezas
< 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

Para carcaças com mais de 1 400 gramas, são necessários mais 7 minutos por cada 100 g adicionais. Se o tempo de imersão proposto decorrer sem que sejam atingidos + 4 °C nas duas carcaças controladas, o processo de aquecimento deve continuar até que o centro térmico atinja essa temperatura.

- 5.8. Tirar o saco e o seu conteúdo do banho de água; perfurar a base do saco para permitir o escoamento da água resultante da descongelação. Deixar o saco e o seu conteúdo a escorrer, durante uma hora, a uma temperatura ambiente compreendida entre + 18 °C e + 25 °C.
- 5.9. Retirar a carcaça descongelada do saco e extrair o invólucro que contém as miudezas (se existirem) da cavidade abdominal. Secar o interior e o exterior da carcaça com a ajuda de papel de filtro ou de guardanapos de papel. Perfurar o invólucro que contém as miudezas e, depois de a água ter sido escoada, secar o melhor possível o invólucro e as miudezas descongeladas.
- 5.10. Determinar o peso da carcaça descongelada, das miudezas e do invólucro, arredondando-o para o valor mais próximo, expresso em gramas; obtém-se M_2 .
- 5.11. Determinar o peso do invólucro que continha as miudezas, arredondando-o para o valor mais próximo, expresso em gramas; obtém-se M_3 .

▼ B6. *Cálculo do resultado*

Obtém-se a quantidade de água proveniente da descongelação, expressa em percentagem do peso da carcaça congelada ou ultracongelada (incluindo as miudezas), aplicando a seguinte fórmula:

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

▼ M67. *Avaliação do resultado*

Se, para a amostra de 20 carcaças, a quantidade média de água resultante da descongelação for superior às percentagens a seguir indicadas, considera-se que a quantidade de água absorvida durante a preparação ultrapassa o limite admissível.

Estas percentagens são, em caso de refrigeração:

por ventilação: 1,5 %,

por aspersão e ventilação: 3,3 %,

por imersão: 5,1 %,

por outro método de refrigeração ou por uma combinação de dois ou mais dos métodos definidos no artigo 10.º: 1,5 %.



ANEXO VII

DETERMINAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA DOS FRANGOS**(método químico)**1. *Objectivo e campo de aplicação*

O presente método é utilizado para determinar o teor total de água dos frangos congelados e ultracongelados, procedendo-se à determinação dos teores de água e de proteína de amostras de carcaças homogeneizadas destas aves. O teor total de água assim determinado é comparado com o valor-limite, calculado segundo as fórmulas indicadas no ponto 6.4, para se detectar se a absorção de água no decurso da preparação foi excessiva ou não. Se o analista suspeitar da presença de qualquer substância susceptível de interferir na determinação, competir-lhe-á tomar as devidas precauções.

2. *Definições*

Carcaça: carcaça da ave, com ossos e cartilagens e, eventualmente, as respectivas miudezas.

Miudezas: fígado, coração, moela e pescoço.

3. *Fundamento*

Os teores de água e proteínas são determinados segundo os métodos ISO (Organização Internacional de Normalização) ou outros métodos de análise aprovados pelo Conselho.

O teor máximo total de água da carcaça permitido é determinado a partir do teor de proteínas da carcaça, que pode ser relacionado com o teor de água fisiológica.

4. *Aparelhos, utensílios e reagentes*

- 4.1. Uma balança para pesar as carcaças e a respectiva embalagem, com uma precisão de ± 1 g.
- 4.2. Um cutelo ou uma serra de carne para cortar as carcaças em pedaços que possam ser introduzidos no picador.
- 4.3. Um picador e um misturador de grande capacidade que permitam homogeneizar as peças inteiras da ave congeladas ou ultracongeladas.

Nota:

Não é recomendado qualquer picador de carne em especial. Este deverá ser suficientemente potente para picar a carne e os ossos, congelados ou ultracongelados, a fim de se obter uma mistura homogénea que corresponda à que poderia ser obtida por meio de um picador equipado com um disco com perfurações de 4 mm.

- 4.4. Para a determinação do teor de água, utilizar os aparelhos e utensílios especificados na norma ISO 1442.
- 4.5. Para a determinação do teor de proteínas, utilizar os aparelhos e utensílios especificados na norma ISO 937.

▼ B5. *Técnica*

- 5.1. Retirar aleatoriamente sete carcaças da quantidade de aves sujeitas ao controlo e mantê-las congeladas até se iniciar a análise descrita nos pontos 5.2 a 5.6.

Pode-se proceder quer à análise separada de cada uma das sete carcaças quer à análise de uma amostra composta pelas sete carcaças.

- 5.2. Iniciar a preparação na hora seguinte à retirada das carcaças do congelador.
- 5.3. a) Limpar o gelo e a água aderentes ao exterior da embalagem. Pesar cada carcaça e retirá-la da sua embalagem. Após cortar a carcaça em pequenos pedaços, eliminar, na medida do possível, os materiais de embalagem que envolvam as miudezas. Determinar o peso total da carcaça, com as miudezas e o gelo aderente, por diminuição do peso dos materiais de embalagem retirados e arredondar para o valor mais próximo, expresso em gramas; obtém-se P_1 .
- b) Em caso de análise de uma amostra composta, determinar o peso total das sete carcaças, preparadas segundo a alínea a); obtém-se P_7 .
- 5.4. a) Picar a totalidade da carcaça, cujo peso corresponde ao valor P_1 , num picador como especificado no ponto 4.3 (e, se necessário, com a ajuda de um misturador), a fim de obter um produto homogéneo do qual possa ser retirada uma amostra representativa de cada carcaça.
- b) Em caso de análise de uma amostra composta, picar a totalidade das sete carcaças, cujo peso corresponde ao valor P_7 , num picador, como especificado no ponto 4.3 (e, se necessário, com a ajuda de um misturador), a fim de obter um produto homogéneo do qual possam ser retiradas duas amostras representativas das sete carcaças. Analisar as duas amostras conforme descrito nos pontos 5.5 e 5.6.
- 5.5. Colher uma amostra da carcaça homogeneizada e utilizá-la de imediato para determinar o seu teor de água, segundo o método ISO 1442, de modo a obter o teor de água (a %).
- 5.6. Colher igualmente uma amostra do produto homogeneizado e utilizá-la de imediato para determinar o teor de azoto segundo o método ISO 937. Converter este teor de azoto em teor de proteína bruta (b %), multiplicando-o pelo coeficiente 6,25.

▼ M66. *Cálculo dos resultados*

- 6.1. a) O peso de água (W) contida em cada carcaça é dado pela fórmula $aP_1/100$ e o peso de proteína (RP) pela fórmula $bP_1/100$, com os valores expressos em gramas. Determinar os totais dos pesos de água (W_7) e dos pesos de proteína (RP_7) das sete carcaças analisadas.
- b) No caso de se analisar uma amostra composta, determinar o teor médio de água (a %) e de proteínas (b %) das duas amostras analisadas. O peso da água (W_7) das sete carcaças é obtido pela fórmula $aP_7/100$, e o peso das proteínas (RP_7) pela fórmula $bP_7/100$, sendo os valores expressos em gramas.
- 6.2. Determinar o peso médio de água (W_A) e de proteínas (RP_A) dividindo W_7 e RP_7 por 7, respetivamente.
- 6.3. O teor teórico de água fisiológica, em gramas, determinado por este método, pode ser calculado por aplicação da seguinte fórmula:

para os frangos: $3,53 \times RP_A + 23$.

▼ M6

6.4. a) Refrigeração por ventilação

No caso de o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvida durante a preparação corresponder a 2 % ⁽¹⁾, o limite superior admissível do teor total de água (W_G), expresso em gramas e determinado de acordo com este método (incluindo o intervalo de confiança), é obtido mediante a seguinte fórmula:

para os frangos: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

b) Refrigeração por aspersão e ventilação

No caso de o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvida durante a preparação corresponder a 4,5 % ⁽¹⁾, o limite superior admissível do teor total de água (W_G), expresso em gramas e determinado de acordo com este método (incluindo o intervalo de confiança), é obtido mediante a seguinte fórmula:

para os frangos: $W_G = 3,79 \times RP_A + 42$.

c) Refrigeração por imersão

No caso de o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvida durante a preparação corresponder a 7 % ⁽¹⁾, o limite superior admissível do teor total de água (W_G), expresso em gramas e determinado de acordo com este método (incluindo o intervalo de confiança), é obtido mediante a seguinte fórmula:

para os frangos: $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$.

d) Outros métodos de refrigeração ou uma combinação de dois ou mais dos métodos definidos no artigo 10.º

No caso de o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvida durante a preparação corresponder a 2 % ⁽¹⁾, o limite superior admissível do teor total de água (W_G), expresso em gramas e determinado de acordo com este método (incluindo o intervalo de confiança), é obtido mediante a seguinte fórmula:

para os frangos: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

6.5. Se o valor médio do teor de água (W_A) das sete carcaças, tal como determinado no ponto 6.2, não for superior ao valor obtido no ponto 6.4 (W_G), a quantidade de aves submetida a controlo é considerada conforme.

⁽¹⁾ Relativamente à carcaça, excluindo a água absorvida.

▼B

ANEXO VIII

DETERMINAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA EM PEDAÇOS DE AVES DE CAPOEIRA**(método químico)**1. *Objectivo e campo de aplicação*

O presente método é utilizado para determinar o teor total de água de determinados pedaços de aves da capoeira, procedendo-se à determinação dos teores de água e proteínas de amostras homogeneizadas de pedaços dessas aves. O teor total de água assim determinado é comparado com o valor-limite, calculado segundo as fórmulas indicadas no ponto 6.4, para se detectar se a absorção de água no decurso da preparação foi excessiva ou não. Se o analista suspeitar da presença de qualquer substância susceptível de interferir na determinação, competir-lhe-á tomar as devidas precauções.

2. *Definições e amostragem*

As definições do ponto 2 do artigo 1.º são aplicáveis aos pedaços de aves de capoeira referidos no artigo 20.º. Os tamanhos mínimos das amostras são os seguintes:

— peito de frango: metade de um peito,

— carne do peito de frango: metade de um peito desossado sem pele,

— peito de peru, carne do peito de peru e carne desossada da perna inteira de peru: porções de aproximadamente 100 g,

— outros pedaços: conforme definidos no ponto 2 do artigo 1.º

No caso dos produtos congelados ou ultracongelados a granel (pedaços não embalados individualmente), as embalagens maiores das quais se vão retirar as amostras podem ser mantidas a 0 °C até se poderem retirar pedaços individualizados.

3. *Fundamento*

Os teores de água e proteínas são determinados segundo os métodos ISO (Organização Internacional de Normalização) ou outros métodos de análise aprovados pelo Conselho.

O teor máximo total de água dos pedaços de aves de capoeira permitido é determinado a partir do teor de proteínas dos pedaços, que pode ser relacionado com o teor de água fisiológico.

4. *Aparelhos, utensílios e reagentes*

4.1. Uma balança para pesar os pedaços de aves de capoeira e respectivas embalagens, com uma precisão de ± 1 g.

4.2. Um cutelo ou uma serra de carne para cortar os pedaços de forma a poderem ser introduzidos no picador.

▼ B

- 4.3. Um picador e um misturador de grande capacidade que permitam homogeneizar os pedaços ou partes de pedaços de aves de capoeira.

Nota:

Não é recomendado qualquer picador de carne em especial. Este deverá ser suficientemente potente para picar a carne e os ossos, congelados ou ultracongelados, a fim de se obter uma mistura homogénea que corresponda à que poderia ser obtida por meio de um picador equipado com um disco com perfurações de 4 mm.

- 4.4. Para a determinação do teor de água, utilizar os aparelhos e utensílios especificados na norma ISO 1442.
- 4.5. Para a determinação do teor de proteínas, utilizar os aparelhos e utensílios especificados na norma ISO 937.

5. *Técnica*

- 5.1. Retirar aleatoriamente cinco pedaços da quantidade de pedaços de aves de capoeira sujeita ao controlo e mantê-los congelados ou refrigerados, consoante o caso, até se iniciar a análise descrita nos pontos 5.2 a 5.6.

As amostras de produtos congelados e ultracongelados a granel referidas no ponto 2 podem ser mantidas a 0 °C até ao início das análises.

Pode proceder-se quer à análise separada de cada um dos cinco pedaços, quer à análise de uma amostra composta pelos cinco pedaços.

- 5.2. Iniciar a preparação na hora seguinte à retirada dos pedaços do congelador ou frigorífico.
- 5.3. a) Limpar o gelo e a água aderentes ao exterior da embalagem. Pesar cada pedaço e retirá-lo da sua embalagem. Cortar os pedaços em pedaços mais pequenos e determinar o peso (P_1) de cada pedaço de ave de capoeira com a aproximação de 1 g, deduzido o peso do material de embalagem eventualmente retirado.
- b) Em caso de análise de uma amostra composta, determinar o peso total (P_5) dos cinco pedaços, preparados conforme descrito na alínea a).
- 5.4. a) Picar a totalidade do pedaço, de peso P_1 , no picador especificado no ponto 4.3 (e, se necessário, misturar, com a ajuda do misturador), de modo a obter um produto homogéneo, do qual possa ser retirada uma amostra representativa do pedaço.
- b) Em caso de análise de uma amostra composta, picar a totalidade dos cinco pedaços, de peso P_5 , no picador especificado no ponto 4.3 (e, se necessário, misturar, com a ajuda do misturador), de modo a obter um produto homogéneo, do qual possam ser retiradas duas amostras representativas dos cinco pedaços.

Analisar as duas amostras conforme descrito nos pontos 5.5 e 5.6.

- 5.5. Tomar uma amostra do produto homogeneizado e utilizá-la de imediato para determinar o teor de água (a %) segundo o método ISO 1442.
- 5.6. Tomar uma segunda amostra do produto homogeneizado e utilizá-la igualmente de imediato para determinar o teor de azoto segundo o método ISO 937. Converter este teor de azoto em teor de proteína bruta (b %), multiplicando-o pelo coeficiente 6,25.

▼ **M6**6. *Cálculo dos resultados*

- 6.1. a) O peso (W) da água contida em cada pedaço é dado por $aP_1/100$ e o peso (RP) de proteínas por $bP_1/100$, sendo ambos expressos em gramas.

Calcular o somatório dos pesos de água (W_5) e dos pesos de proteínas (RP_5) dos cinco pedaços analisados.

- b) Em caso de análise de uma amostra composta, calcular o teor médio de água (a %) e de proteínas (b %) das duas amostras analisadas. O peso (W_5) da água contida nos cinco pedaços é dado por $aP_5/100$ e o peso (RP_5) das proteínas por $bP_5/100$, sendo ambos expressos em gramas.

- 6.2. Calcular o peso médio de água (W_A) e de proteínas (RP_A) dividindo W_5 e RP_5 por 5.

- 6.3. A relação W/RP fisiológica média determinada pelo método descrito é a seguinte:

carne do peito de frango: $3,19 \pm 0,12$,

pernas inteiras e quartos da coxa de frango: $3,78 \pm 0,19$,

carne do peito de peru: $3,05 \pm 0,15$,

pernas inteiras de peru: $3,58 \pm 0,15$,

carne desossada da perna inteira de peru: $3,65 \pm 0,17$.

- 6.4. No caso de o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvido durante a preparação corresponder a 2 %, 4 % ou 6 % ⁽¹⁾, consoante o tipo de produto e o método de refrigeração aplicado, os valores máximos admissíveis da relação W/RP determinada pelo método descrito é o seguinte:

	Refrigeração por ventilação	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigeração por imersão
Carne do peito de frango, sem pele	3,40	3,40	3,40
Peito de frango, com pele	3,40	3,50	3,60
Coxas, pernas, pernas inteiras, pernas inteiras com uma porção do dorso e quartos da coxa de frango, com pele	4,05	4,15	4,30
Carne do peito de peru, sem pele	3,40	3,40	3,40
Peito de peru, com pele	3,40	3,50	3,60
Coxas, pernas e pernas inteiras de peru, com pele	3,80	3,90	4,05
Carne desossada da perna inteira de peru, sem pele	3,95	3,95	3,95

No caso de outros métodos de refrigeração ou de uma combinação de dois ou mais dos métodos definidos no artigo 10.º, admite-se que o teor inevitável de água corresponde a 2 % e que os valores máximos admissíveis da relação W/RP são os fixados para o método de refrigeração por ventilação no quadro *supra*.

Se o valor médio da relação W_A/RP_A dos cinco pedaços calculado a partir dos valores determinados no ponto 6.2 não exceder os valores indicados no ponto 6.4, a quantidade de pedaços de aves de capoeira sujeita ao controlo será considerada conforme.

⁽¹⁾ Relativamente ao pedaço, excluída a água absorvida. No caso da carne do peito (sem pele) e da carne desossada da perna inteira de peru, a percentagem é de 2 % para todos os métodos de refrigeração.

▼B*ANEXO IX***VERIFICAÇÃO DA ABSORÇÃO DE ÁGUA NO ESTABELECIMENTO DE PRODUÇÃO****(controlo no estabelecimento)**

1. Pelo menos uma vez por período de trabalho de oito horas:
Retirar aleatoriamente 25 carcaças da cadeia de evisceração imediatamente após a evisceração e a remoção das miudezas e da gordura e antes da primeira lavagem ulterior.
2. Se necessário, cortar o pescoço deixando a sua pele agarrada à carcaça.
3. Identificar cada carcaça individualmente. Pesar cada carcaça e registar o peso, arredondando para o valor mais próximo, expresso em gramas.
4. Repor as carcaças objecto do controlo na cadeia de evisceração, para que elas prossigam o curso normal das operações de lavagem, refrigeração, escoamento da água, etc.
5. Retirar as carcaças identificadas, no fim da cadeia de escoamento da água, sem as submeter a um escoamento mais longo do que o normalmente praticado para as aves que constituem o lote de que provém a amostra.
6. A amostra será constituída pelas primeiras 20 carcaças retiradas. Estas são novamente pesadas. O seu peso, arredondado para o valor mais próximo, expresso em gramas, será indicado juntamente com o peso registado na primeira pesagem. O teste considera-se nulo se forem retiradas menos de 20 carcaças identificadas.
7. Retirar as marcas de identificação das carcaças que constituem a amostra e submeter as carcaças às habituais operações de embalagem.
8. Determinar a percentagem de absorção de água, deduzindo o peso total das carcaças, antes da lavagem, do peso total das mesmas obtido depois da lavagem, da refrigeração e do escoamento da água, dividindo a diferença pelo peso total inicial e multiplicando o resultado assim obtido por 100.
9. Em vez da pesagem manual, objecto dos pontos 1 a 8, podem utilizar-se linhas de pesagem para determinar a percentagem de água absorvida relativamente a igual número de carcaças e de acordo com os mesmos princípios, desde que a linha em questão seja previamente aprovada para o efeito pela autoridade competente.
10. O resultado não deve exceder as percentagens do peso inicial da carcaça a seguir indicadas ou qualquer outro valor que permita a conformidade com o teor total de água estranha:

— <i>refrigeração por ventilação:</i>	0 %,
— <i>refrigeração por aspersão e ventilação:</i>	2 %,
— <i>refrigeração por imersão:</i>	4,5 %.
11. No caso de as carcaças serem refrigeradas por outro método de refrigeração ou por uma combinação de dois ou mais dos métodos definidos no artigo 10.º, o teor máximo de água não pode exceder 0 % do peso inicial da carcaça.

▼M6

▼B

ANEXO X

MENÇÕES REFERIDAS NO N.º 6 DO ARTIGO 16.º

- *em búlgaro:* Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
- *em espanhol:* Contenido en agua superior al límite CE
- *em checo:* Obsah vody překračuje limit ES
- *em dinamarquês:* Vandindhold overstiger EF-Normen
- *em alemão:* Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
- *em estónio:* Veesisaldus ületab EÜ normi
- *em grego:* Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
- *em inglês:* Water content exceeds EC limit
- *em francês:* Teneur en eau supérieure à la limite CE

▼M7

- *em croata:* Sadržaj vode prelazi ograničenje EZ

▼B

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

▼ **M4***ANEXO XI***LISTA DOS LABORATÓRIOS NACIONAIS DE REFERÊNCIA****Bélgica**

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

Bulgária

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

República Checa

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

Dinamarca

Fødevarestyrelsen
Fødevareregion Øst
Afdeling for Fødevarekemi
Søndervang 4
4100 Ringsted
DANMARK

Alemanha

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

Estónia

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
Kreutzwaldi 30
51006 Tartu
EESTI/ESTONIA

Irlanda

National Food Centre
Teagasc
Dunsinea
Castleknock
Dublin 15
ÉIRE

▼ M4**Grécia**

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

Espanha

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

França

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

Itália

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

Chipre

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

Letónia

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

Lituânia

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

Luxemburgo

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

Hungria

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

▼ M6**Malta**

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

▼ M4**Países Baixos**

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

Áustria

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

Polónia

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

Portugal

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

Roménia

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

Eslovénia

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

Eslováquia

Štátny veterinárny a potravinový ústav
Botanická 15
842 52 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Finlândia

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FI-00710 Helsinki
SUOMI/FINLAND

▼ **M4**

Suécia

Livsmedelsverket
Box 622
S-75126 Uppsala
SVERIGE

Reino Unido

Laboratory of the Government Chemist
Queens Road
Teddington
TW11 0LY
REINO UNIDO

▼ B*ANEXO XII***Tarefas e estrutura organizativa do comité de peritos no controlo do teor de água da carne de aves de capoeira**

Ao comité de peritos referido no artigo 19.º incumbem as seguintes tarefas:

- a) Fornecer aos laboratórios nacionais de referência informações sobre os métodos de análise e os ensaios comparativos relativos ao teor de água da carne de aves de capoeira;
- b) Coordenar a aplicação, pelos laboratórios nacionais de referência, dos métodos referidos na alínea a), organizando ensaios comparativos e, em particular, ensaios de aptidão;
- c) Apoiar os laboratórios nacionais de referência no que se refere aos ensaios de aptidão, fornecendo apoio científico para a avaliação de dados estatísticos e para a elaboração de relatórios;
- d) Coordenar o desenvolvimento de novos métodos de análise e informar os laboratórios nacionais de referência dos progressos realizados neste domínio;
- e) Prestar assistência técnica e científica aos serviços da Comissão, nomeadamente em casos de contestação de resultados de análises, entre Estados-Membros.

O comité de peritos referido no artigo 19.º é organizado da seguinte forma:

O comité de peritos no controlo do teor de água da carne de aves de capoeira é constituído por representantes da Direcção-Geral Centro Comum de Investigação — Instituto de Materiais e Medições de Referência, da Direcção-Geral Agricultura e Desenvolvimento Rural e de três laboratórios nacionais de referência. O representante do Instituto de Materiais e Medições de Referência preside o Comité e nomeia os laboratórios nacionais de referência numa base rotativa. Posteriormente, as autoridades dos Estados-Membros responsáveis pelo laboratório nacional de referência seleccionado nomeiam peritos no controlo do teor de água nos alimentos para fazer parte do comité. Um sistema rotativo permite substituir, anualmente, um laboratório nacional de referência participante por um outro, a fim de garantir uma certa continuidade no comité. As despesas efectuadas pelos peritos dos Estados-Membros e/ou dos laboratórios nacionais de referência no exercício das suas funções no âmbito desta secção do presente anexo são financiadas pelos respectivos Estados-Membros.

Tarefas dos laboratórios nacionais de referência

Incumbem aos laboratórios nacionais de referência referidos no anexo XI as seguintes tarefas:

- a) Coordenar as actividades dos laboratórios nacionais encarregues das análises do teor de água da carne de aves de capoeira;
- b) Auxiliar as autoridades competentes do Estado-Membro na organização do sistema de controlo do teor de água da carne de aves de capoeira;
- c) Participar em ensaios comparativos (ensaios de aptidão) entre os vários laboratórios nacionais referidos na alínea a);
- d) Garantir a divulgação das informações fornecidas pelo comité de peritos às autoridades competentes do Estado-Membro e aos laboratórios nacionais referidos na alínea a);
- e) Colaborar com o comité de peritos e, no caso de nomeação para integrar o comité de peritos, preparar as amostras de ensaio necessárias, incluindo os ensaios de homogeneidade, e velar por que sejam enviadas de forma adequada.

▼ M3



ANEXO XIII

Quadro de correspondência

Regulamento (CEE) n.º 1906/90	Regulamento (CEE) n.º 1538/91	Presente regulamento
	Artigo 1.º	Artigo 1.º
	Artigo 1.º-A, frase introdutória	Artigo 2.º, frase introdutória
Artigo 2.º, pontos 2, 3 e 4		Artigo 2.º, alíneas a), b) e c)
Artigo 2.º, ponto 8		Artigo 2.º, alínea d)
	Artigo 1.º-A, primeiro e segundo travessões	Artigo 2.º, alíneas e) e f)
	Artigo 2.º	Artigo 3.º, n.ºs 1 a 4
Artigo 4.º		Artigo 3.º, n.º 5
	Artigo 3.º	Artigo 4.º
	Artigo 4.º	Artigo 5.º, n.º 1
Artigo 5.º, n.ºs 1 a 4		Artigo 5.º, n.ºs 2 a 5
Artigo 6.º		Artigo 5.º, n.º 6
	Artigo 5.º	Artigo 6.º
	Artigo 6.º, n.º 1, frase introdutória	Artigo 7.º, n.º 1, frase introdutória
	Artigo 6.º, n.º 1, primeiro a sexto travessões	Artigo 7.º, n.º 1, alíneas a) a f)
	Artigo 6.º, n.º 2, frase introdutória	Artigo 7.º, n.º 2, frase introdutória
	Artigo 6.º, n.º 2, primeiro a quarto travessões	Artigo 7.º, n.º 2, alíneas a) a d)
	Artigo 7.º, n.º 1	Artigo 8.º, n.º 1
	Artigo 7.º, n.º 3	Artigo 8.º, n.º 2
	Artigo 7.º, n.º 4	Artigo 8.º, n.º 3
	Artigo 7.º, n.º 5	Artigo 8.º, n.º 4
	Artigo 7.º, n.º 6	Artigo 8.º, n.º 5
	Artigo 8.º, n.º 1	Artigo 9.º, n.º 1
	Artigo 8.º, n.º 2	Artigo 9.º, n.º 2
	Artigo 8.º, n.º 3, frase introdutória	Artigo 9.º, n.º 3, frase introdutória
	Artigo 8.º, n.º 3, primeiro travessão	Artigo 9.º, n.º 3, alínea a)
	Artigo 8.º, n.º 3, segundo travessão	Artigo 9.º, n.º 3, alínea b)
	Artigo 8.º, n.º 4, primeiro parágrafo, frase introdutória	Artigo 9.º, n.º 4, primeiro parágrafo, frase introdutória
	Artigo 8.º, n.º 4, primeiro parágrafo, primeiro a terceiro travessões	Artigo 9.º, n.º 4, primeiro parágrafo, alíneas a) a c)

▼B

Regulamento (CEE) n.º 1906/90	Regulamento (CEE) n.º 1538/91	Presente regulamento
	Artigo 8.º, n.º 4, segundo parágrafo	Artigo 9.º, n.º 4, segundo parágrafo
	Artigo 8.º, n.ºs 5 a 12	Artigo 9.º, n.ºs 5 a 12
	Artigo 8.º, n.º 13, primeiro parágrafo	—
	Artigo 8.º, n.º 13, segundo parágrafo	Artigo 9.º, n.º 13
	Artigo 9.º	Artigo 10.º
	Artigo 10.º	Artigo 11.º
	Artigo 11.º, n.º 1, frase introdutória	Artigo 12.º, n.º 1, frase introdutória
	Artigo 11.º, n.º 1, primeiro a quarto travessões	Artigo 12.º, n.º 1, alíneas a) a d)
	Artigo 11.º, n.º 2	Artigo 12.º, n.º 2
	Artigo 11.º, n.º 2-A	Artigo 12.º, n.º 3
	Artigo 11.º, n.º 2-B	Artigo 12.º, n.º 4
	Artigo 11.º, n.º 3, frase introdutória	Artigo 12.º, n.º 5, frase introdutória
	Artigo 11.º, n.º 3, primeiro a quarto travessões	Artigo 12.º, n.º 5, alíneas a) a d)
	Artigo 11.º, n.º 4	Artigo 12.º, n.º 6
	Artigo 12.º	Artigo 13.º
	Artigo 13.º	Artigo 14.º
	Artigo 14.º-A, n.ºs 1 e 2	Artigo 15.º
	Artigo 14.º-A, n.ºs 3 a 5	Artigo 16.º, n.ºs 1 a 3
	Artigo 14.º-A, n.º 5-A	Artigo 16.º, n.º 4
	Artigo 14.º-A, n.º 6	Artigo 16.º, n.º 5
	Artigo 14.º-A, n.º 7, primeiro parágrafo, frase introdutória	Artigo 16.º, n.º 6, primeiro parágrafo
	Artigo 14.º-A, n.º 7, primeiro parágrafo, travessões	Anexo X
	Artigo 14.º-A, n.º 7, segundo e terceiro parágrafos	Artigo 16.º, n.º 6, segundo e terceiro parágrafos
	Artigo 14.º-A, n.ºs 8 a 12	Artigo 17.º, n.ºs 1 a 5
	Artigo 14.º-A, n.º 12-A	Artigo 18.º, n.º 1
	Artigo 14.º-A, n.º 13	Artigo 18.º, n.º 2
	Artigo 14.º-A, n.º 14	Artigo 19.º
	Artigo 14.º-B, n.º 1	Artigo 20.º, n.º 1

▼B

Regulamento (CEE) n.º 1906/90	Regulamento (CEE) n.º 1538/91	Presente regulamento
	Artigo 14.º-B, n.º 2, primeiro parágrafo, frase introdutória	Artigo 20.º, n.º 2, primeiro parágrafo, frase introdutória
	Artigo 14.º-B, n.º 2, primeiro parágrafo, primeiro a terceiro travessões	Artigo 20.º, n.º 2, primeiro parágrafo, alíneas a) a c)
	Artigo 14.º-B, n.º 2, segundo parágrafo	Artigo 20.º, n.º 2, segundo parágrafo
	Artigo 14.º-B, n.ºs 3 e 4	Artigo 20.º, n.ºs 3 e 4
	Artigo 15.º	—
	—	Artigo 21.º
	—	Artigo 22.º
	Anexo I	Anexo I
	Anexo IA	Anexo II
	Anexo II	Anexo III
	Anexo III	Anexo IV
	Anexo IV	Anexo V
	Anexo V	Anexo VI
	Anexo VI	Anexo VII
	Anexo VIA	Anexo VIII
	Anexo VII	Anexo IX
	Anexo VIII	Anexo XI
	Anexo IX	Anexo XII
	—	Anexo XIII