

Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

► B **REGULAMENTO (CEE) N.º 1538/91 DA COMISSÃO**
de 5 de Junho de 1991
que estatui regras de execução do Regulamento (CEE) n.º 1906/90 que estabelece normas de
comercialização ► C1 para a carne de aves de capoeira ◀
(JO L 143 de 7.6.1991, p. 11)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
► <u>M1</u>	Regulamento (CEE) n.º 2988/91 da Comissão de 11 de Outubro de 1991	L 284	26	12.10.1991
► <u>M2</u>	Regulamento (CEE) n.º 315/92 da Comissão de 10 de Fevereiro de 1992	L 34	23	11.2.1992
► <u>M3</u>	Regulamento (CEE) n.º 1980/92 da Comissão de 16 de Julho de 1992	L 198	31	17.7.1992
► <u>M4</u>	Regulamento (CEE) n.º 2891/93 da Comissão de 21 de Outubro de 1993	L 263	12	22.10.1993
► <u>M5</u>	Regulamento (CE) n.º 1026/94 da Comissão de 2 de Maio de 1994	L 112	32	3.5.1994
► <u>M6</u>	Regulamento (CE) n.º 3239/94 da Comissão de 21 de Dezembro de 1994	L 338	48	28.12.1994
► <u>M7</u>	Regulamento (CE) n.º 2390/95 da Comissão de 11 de Outubro de 1995	L 244	60	12.10.1995
► <u>M8</u>	Regulamento (CE) n.º 205/96 da Comissão de 2 de Fevereiro de 1996	L 27	6	3.2.1996
► <u>M9</u>	Regulamento (CE) n.º 1000/96 da Comissão de 4 de Junho de 1996	L 134	9	5.6.1996
► <u>M10</u>	Alterado por: Regulamento (CE) n.º 2067/96 da Comissão de 29 de Outubro de 1996	L 277	11	30.10.1996
► <u>M11</u>	Regulamento (CE) n.º 1072/2000 da Comissão de 19 de Maio de 2000	L 119	21	20.5.2000
► <u>M12</u>	Regulamento (CE) n.º 1321/2002 da Comissão de 22 de Julho de 2002	L 194	17	23.7.2002
► <u>M13</u>	Regulamento (CE) n.º 814/2004 da Comissão de 29 de Abril de 2004	L 231	3	30.6.2004
► <u>M14</u>	Regulamento (CE) n.º 81/2006 da Comissão de 18 de Janeiro de 2006	L 14	8	19.1.2006
► <u>M15</u>	Regulamento (CE) n.º 433/2006 da Comissão de 15 de Março de 2006	L 79	16	16.3.2006
► <u>M16</u>	Regulamento (CE) n.º 2029/2006 da Comissão de 22 de Dezembro de 2006	L 414	29	30.12.2006

Rectificado por:

- C1 Rectificação, JO L 233 de 22.8.1991, p. 31 (1538/91)
- C2 Rectificação, JO L 036 de 7.2.2001, p. 12 (1538/91)
- C3 Rectificação, JO L 198 de 30.7.1994, p. 145 (2891/93)

NB: Esta versão consolidada contém referências à unidade de conta europeia e/ou ao ecu, que a partir de 1 de Janeiro de 1999 devem ser interpretadas como referências ao euro — Regulamento (CEE) n.º 3308/80 do Conselho (JO L 345 de 20.12.1980, p. 1) e Regulamento (CE) n.º 1103/97 do Conselho (JO L 162 de 19.6.1997, p. 1).

▼B**REGULAMENTO (CEE) N.º 1538/91 DA COMISSÃO****de 5 de Junho de 1991**

que estatui regras de execução do Regulamento (CEE) n.º 1906/90 que estabelece normas de comercialização ►C1 para a carne de aves de capoeira ◀

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 1906/90 do Conselho, de 26 de Junho de 1990, que estabelece normas de comercialização ►C1 para a carne de aves de capoeira ◀⁽¹⁾, e, nomeadamente o seu artigo 9.º,

Considerando que o Regulamento (CEE) n.º 1906/90, de 26 de Junho de 1990, estatuiu determinadas normas de comercialização ►C1 para a carne de aves de capoeira ◀cuja aplicação exige a adopção de disposições respeitantes, em especial, à lista de carcaças, partes e miudezas dessas aves de capoeira objecto do regulamento mencionado, à classificação através da configuração, aspecto e peso, aos tipos de apresentação, à indicação da designação com que os produtos em causa são vendidos, à utilização facultativa de indicações respeitantes aos métodos de refrigeração e ao tipo de criação, e às condições de armazenagem e de transporte de determinados tipos de carne de aves de capoeira; que é necessário assegurar a vigilância destas disposições a fim de garantir a sua aplicação uniforme em toda a Comunidade;

Considerando que, com vista à comercialização de aves de capoeira de diferentes categorias de acordo com a configuração e o aspecto, é necessário estabelecer definições respeitantes às espécies, idade e apresentação no caso dos pedaços de aves de capoeira; que, no caso do produto conhecido por *foie gras*, o seu elevado valor e, em consequência, o risco de práticas fraudulentas tornam necessário estatuir normas mínimas de comercialização especialmente precisas;

Considerando que não é necessária a aplicação destas normas a determinados produtos e tipos de apresentação de importância local ou, de qualquer outra forma, restrita; que, no entanto, as designações com que tais produtos são vendidos não devem induzir o consumidor em erro essencial, provocando a confusão entre esses produtos e os produtos sujeitos às presentes disposições; que, de igual modo, os termos descritivos adicionais utilizados na qualificação das designações desses produtos devem ser também sujeitos às presentes disposições;

Considerando que a temperatura de armazenagem e de manipulação tem uma importância crucial para a manutenção de elevados níveis de qualidade; que, por isso, é adequado definir uma temperatura mínima à qual devem ser mantidos os produtos congelados de aves de capoeira;

Considerando que as disposições do presente regulamento e, em especial, as relacionadas com a vigilância e a execução, devem ser aplicadas uniformemente em toda a Comunidade; que as regras de pormenor adoptadas para esse fim devem, igualmente, ser uniformes; que, por conseguinte, é necessário definir medidas comuns em matéria de processos de amostragem e de tolerâncias;

Considerando que é necessário, a fim de proporcionar ao consumidor informações suficientes, inequívocas e objectivas relativas a esses produtos propostos para venda e de assegurar a sua livre circulação em toda a Comunidade, garantir que as normas de comercialização das aves de capoeira tenham em conta, na medida do possível, as disposições da Directiva 76/211/CEE do Conselho de 20 de Janeiro de 1976, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes ao pré-

⁽¹⁾ JO n.º L 173 de 6.7.1990, p. 1.

▼B

acondicionamento em massa ou em volume de certos produtos em pré-embalagens ⁽¹⁾, alterada pela Directiva 78/891/CEE ⁽²⁾;

Considerando que, dentre as indicações a utilizar facultativamente na rotulagem, se encontram as respeitantes ao método de refrigeração e aos tipos especiais de criação; que, no intuito da protecção do consumidor, a utilização destes últimos deve ser sujeita ao respeito de critérios definidos estritamente relativos tanto às condições de produção animal como aos limiares quantitativos para a definição de certos critérios, tais como a idade de abate, a duração do período de engorda ou o teor de determinados ingredientes dos alimentos;

Considerando que é adequado que a Comissão exerça uma vigilância permanente da compatibilidade com a legislação comunitária, incluindo as normas de comercialização, nomeadamente de quaisquer medidas nacionais adoptadas nos termos destas disposições; que devem ser igualmente adoptadas disposições respeitantes ao registo e à inspecção regular das explorações autorizadas a utilizar os termos relativos a tipos especiais de criação; que, por isso, essas explorações devem, para o efeito, ser obrigadas a manter registos regulares e pormenorizados;

Considerando que, atendendo à natureza especializada destas inspecções, a responsabilidade por estas deve ser delegada pelas autoridades competentes do Estado-membro em causa em organismos exteriores devidamente qualificados e com as devidas licenças, sujeitos à vigilância e protecção adequadas;

Considerando que os operadores de países terceiros podem desejar utilizar indicações facultativas respeitantes aos métodos de refrigeração e aos tipos de criação; que devem ser adoptadas disposições nesse sentido, submetendo-os a certificação adequada pela autoridade competente do país terceiro em questão, constante da lista estabelecida pela Comissão;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão das Aves de Capoeira e dos Ovos,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

Os produtos referidos no nº 2 do artigo 1º do Regulamento (CEE) nº 1906/90 do Conselho são definidos do seguinte modo:

1. Carcaças de aves de capoeira

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

- Frango: ave em que a extremidade do esterno é flexível (não ossificada).
- Galo, galinha: aves em que a extremidade do esterno é rígida (ossificada).

▼M9

- 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.

▼M4

- 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 11º.

⁽¹⁾ JO nº L 46 de 21.2.1976, p. 1.

⁽²⁾ JO nº L 311 de 4.11.1978, p. 21.

▼M4

- 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.

▼Bb) PERUS (*Meleagris gallopavo dom.*)

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

▼M4c) PATOS (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina moschata*), patos *Mulard* (C.m. × A.p.)

- Patos, patos de *Barbary*, patos *Mulard*: ave em que a extremidade do esterno é flexível (não ossificada).
- Pato adulto, pato adulto de *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 observa-se à volta de toda a carcaça uma camada adiposa de pouco espessa a espessa.

e) PINTADAS (*Numida meleagris domesticus*)

- Pintada: ave em que a 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 acima definidos.

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.

▼M4

- b) Quarto: o quarto da perna ou do peito obtido por um corte transversal de uma metade.

▼B

- c) Quartos de coxa não separados: ambos os quartos de 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.

▼M4

- 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.

▼B

- g) Coxa: o fémur com a massa muscular envolvente. Os dois cortes devem ser feitos nas articulações.

▼ B

- h) Perna: a tíbia 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.
- 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 o ponto cartilaginoso do esterno, não excedendo o peso da clavícula e da cartilagem 3 % do pedaço.

▼ M4

- 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.

▼ M11

- 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.

▼ M4

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 IA.

▼ B

Até 31 de Dezembro de 1991, no caso dos produtos definidos nas alíneas e), g) e h), os dois cortes podem ser feitos próximo das articulações.

Os produtos definidos nas alíneas d) a k) podem ser apresentados com ou sem pele. No rótulo, na aceção do nº 3, alínea a), do artigo 1º da ► **M12** Directiva 2000/13/CE ◀ 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 c. m. × *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:

▼ M7

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

▼ B

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

▼ M4*Artigo 1º A*

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

«comercialização»: a detenção ou exposição para venda, oferta para venda, venda, entrega ou qualquer outra forma de comercialização,

⁽¹⁾ JO nº L 33 de 8.2.1979, p. 1.

▼M4

«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 corte, situadas no mesmo local, a inspecionar. Para efeitos do disposto no artigo 8º e nos anexos V e VI, um lote apenas inclui pré-embalagens da mesma categoria de peso nominal.

▼B*Artigo 2º*

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 («effilé», «roped»),

▼M7

— com miudezas,

— sem miudezas.

Pode ser aditado o termo «evisceradas».

▼B

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.

▼M4

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 como uma miudeza.

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

Artigo 3º

1. As designações com que os produtos abrangidos pelo presente regulamento são vendidos, na acepção do nº 1, alínea 1, do artigo 3º da Directiva 79/112/CEE, devem ser as enumeradas no artigo 1º e os termos correspondentes nas outras línguas comunitárias constantes do anexo I, qualificadas, no caso:

— das carcaças inteiras, por referência a uma das formas de apresentação definidas no nº 1 do artigo 2º,

— dos pedaços de aves de capoeira, por referência às respectivas espécies.

2. As designações referidas nos nºs 1 e 2 do artigo 1º 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 no nºs 1 e 2 do artigo 1º ou com as indicações previstas no artigo 10º.

Artigo 4º

Os produtos diferentes dos definidos no artigo 1º 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 1º ou com as indicações previstas no artigo 10º.

▼B*Artigo 5º*

São aplicadas as seguintes disposições suplementares à carne de aves de capoeira, definida no nº 6 do artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 1906/90:

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.

Artigo 6º

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

- intactos, atendendo à apresentação,
- limpos, isentos de matéria estranha visível, sujidade ou sangue,
- isentos de qualquer cheiro estranho,
- isentos de manchas visíveis de sangue, excepto aquelas que sejam pequenas e pouco visíveis,
- isentos de ossos partidos salientes,
- isentos de contusões graves.

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

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

- ter boa configuração. 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 reduzida a espessa,
- 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,
- são permitidos alguns danos, contusões e descolorações desde que os mesmos sejam pequenos e pouco visíveis e não se localizem no peito ou nas pernas. Pode faltar a extremidade da asa. É admitida uma ligeira vermelhidão na extremidade das asas e foliculos,
- 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 em toda a perna.

⁽¹⁾ Queimadura de congelador: (no sentido de uma redução de qualidade) é uma desidratação irreversível local ou numa determinada área da pele e/ou a alteração da carne 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 7º***▼ M4**

1. As decisões decorrentes do incumprimento do disposto nos artigos 1º, 2º e 6º só podem ser tomadas em relação à totalidade do lote controlado em conformidade com o disposto no presente artigo.

▼ B

3. Uma amostra composta pelos seguintes números de produtos individuais, como definidos no artigo 1º, deve ser constituída aleatoriamente a partir de cada lote a inspeccionar nos matadouros, instalações de corte, estabelecimentos de venda a granel e a retalho ou, no caso das importações de países terceiros, aquando do desembaraço aduaneiro:

▼ M4

Dimensão do lote	Dimensão da amostra	Tolerância de unidades defeituosas	
		Total	No que diz respeito aos pontos 1 (*) e 3 do artigo 1º e ao nº 1 do artigo 6º
1	2	3	4
100 - 500	30	5	2
501 - 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

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

4. Aquando do controlo de um lote de carne de aves de capoeira da classe A, é admissível o número total de unidade defeituosa referido na coluna 3 do quadro do nº 3. 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 1º e no nº 1 do artigo 6º não deve exceder os números da coluna 4 do quadro do nº 3.

No que se refere ao nº 3 do artigo 1º, 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.

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

▼ B

6. Quando 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 uma prova de que o mesmo ficou em conformidade com os artigos 1º e 6º.

▼ M3*Artigo 8º*

1. A carne de aves de capoeira pré-embalada, congelada ou ultracongelada pode ser classificada por categorias de peso, em conformidade com o nº 3 do artigo 3º do Regulamento (CEE) nº 1906/90, em pré-embalagens, na acepção do artigo 2º da Directiva 76/211/CEE do Conselho.

Estas pré-embalagens podem conter:

— uma carcaça de aves de capoeira

ou

▼M3

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

2. Em conformidade com os nºs 3 e 4, todas as pré-embalagens devem ostentar uma indicação do peso do 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:

— carcaças:

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

— 1 100 - < 2400 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.);

— 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 nº 1 devem ser elaboradas de modo a satisfazerem as seguintes exigências:

— o conteúdo efectivo não deve ser inferior, em média, ao peso nominal,

— a proporção de pré-embalagens com um erro negativo superior ao erro negativo admissível definido no nº 9 deve ser suficientemente pequena para permitir aos lotes de pré-embalagens satisfazer as exigências dos testes especificados no nº 10,

— não pode ser comercializada nenhuma pré-embalagem que apresente um erro negativo superior a duas vezes o erro negativo admissível, indicado no nº 9.

São aplicáveis 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.

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 nºs 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 cada lote deve ser igual à produção horária máxima da linha de embalagem, sem qualquer restrição quanto à dimensão do lote,

▼M3

— 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 nos seguintes números 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, na aceção do anexo II da Directiva 76/211/CEE, quando efectuado, deve incidir sobre 100 %.

9. No caso das carnes de aves de capoeira pré-embalada, são permitidos os seguintes erros negativos admissíveis:

(em gramas)

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

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

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:

Número na amostra	Número de unidades defeituosas	
	Critério de aceitação	Critério de aceitação (SIC! 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	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

em que:

\bar{x} = conteúdo efectivo médio das pré-embalagens,

Q_n = quantidade 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.

▼M3

12. Enquanto a Directiva 80/181/CEE autorizar 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 alternativa à utilização do disposto nos n.ºs 2 a 12, os operadores podem comercializar no Reino Unido, até 31 de Dezembro de 1994, pré-embalagens referidas no presente artigo que estejam legalmente marcadas, em conformidade com a legislação nacional, com o peso nominal expresso em unidades imperiais.

Em relação à carne de aves de capoeira que entre no Reino Unido em proveniência de outros Estados-membros e satisfaça o disposto no parágrafo anterior, os controlos serão levados a cabo numa base aleatória e não serão efectuados na fronteira.

▼B*Artigo 9.º*

A utilização de um dos métodos de refrigeração a seguir definidos e os termos correspondentes nas outras línguas comunitárias enumerados no anexo II podem ser indicados no rótulo, na aceção do n.º 3, alínea a), do artigo 1.º da ►**M12** 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,
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 definido no anexo I, alíneas a) e b), do ponto 28 do capítulo V, da Directiva 71/118/CEE do Conselho ⁽¹⁾ .

*Artigo 10.º***▼M4**

1. A fim de indicar os tipos de criação, excluindo a criação biológica, apenas as expressões seguintes, ou as expressões correspondentes nas outras línguas comunitárias indicadas no anexo III, podem constar do rótulo, na aceção do n.º 3, alínea a), do artigo 1.º da ►**M12** Directiva 2000/13/CE ◀, e, de qualquer modo, unicamente se forem preenchidas as condições definidas no anexo IV:

▼B

- 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 (SIC! relativas) às características especiais dos respectivos tipos de criação.

⁽¹⁾ JO n.º L 55 de 8.3.1971, p. 23

▼M12

Quando, no rótulo da carne proveniente de patos e gansos criados para produção de *foie gras*, for indicado um tipo 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».

▼M4

2. A menção da idade de abate ou da duração do período de engorda só será 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 IV. Esta norma não é, porém, aplicável no caso dos animais referidos no ponto 1, quarto travessão da alínea a), do artigo 1.º.

▼B

3. As presentes disposições aplicam-se sem prejuízo de medidas técnicas nacionais que vão para além das exigências mínimas supracitadas aplicáveis exclusivamente aos produtores do Estado-membro em questão, desde que sejam 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 serão comunicadas à Comissão.

5. Em qualquer momento e a pedido da Comissão, os Estados-membros fornecerão 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 11.º

1. Os matadouros autorizados a utilizarem os termos referidos no artigo 10.º devem ser sujeitos a um registo especial. Os mesmos devem manter um registo separado, por modo de criação:

- dos nomes e endereços dos produtores dessas aves, registados após uma inspeção efectuada pela autoridade competente do Estado-membro,
- a pedido dessa autoridade, do número de aves mantidas por cada produtor, por lote de produção,

▼M12

- do número e do peso-carcaça ou peso vivo total das aves entregues e transformadas,
- 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 referidos produtores 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, repartidos por sistema de criação de aves de capoeira, 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 sistemas de criação ao ar livre, em liberdade ou em semiliberdade devem também manter registos das datas em que as aves foram introduzidas nesse sistema de criação.

2A. Os fabricantes e fornecedores dos alimentos manterão, durante um período mínimo de seis meses a seguir à expedição, registos que mostrem que a composição dos alimentos fornecidos aos produtores a que se refere o n.º 1, alínea a), do artigo 10.º respeita as indicações dadas nessa matéria.

2B. Os centros de incubação manterão, durante um período mínimo de seis meses a seguir à expedição, registos das aves das raças reco-

▼ M12

nhecidas como raças de crescimento lento fornecidas aos produtores a que se refere o n.º 1, alíneas d) e e), do artigo 10.º

▼ B

3. Devem ser efectuadas inspecções regulares no que diz respeito ao cumprimento do disposto nos artigos 10º e 11º:

— na exploração: pelo menos uma vez por cada lote de produção,

▼ M12

— no fabricante e fornecedor dos alimentos: pelo menos uma vez por ano,

▼ B

— no matadouro: pelo menos quatro vezes por ano,

— nos centros de incubação: pelo menos uma vez por ano, para os tipos de criação referidos no n.º 1, alíneas d) e e), do artigo 10º.

4. Cada Estado-membro enviará aos outros Estados-membros e à Comissão, antes de 1 de Julho de 1991, uma lista dos matadouros aprovados, registados em conformidade com o n.º 1, que indique o nome, endereço, e número de registo de cada um. Qualquer alteração a essa lista será comunicada no início de cada trimestre do ano civil aos outros Estados-membros e à Comissão.

Artigo 12º

Em caso de controlo da indicação do modo de criação utilizado, como referido no n.º 6, segundo parágrafo, do artigo 5º do Regulamento (CEE) n.º 1906/90, os organismos designados pelos Estados-membros devem respeitar os critérios definidos na norma europeia n.º NE/45 011, de 26 de Junho de 1989, e enquanto tal devem ser alvo de licença e fiscalização pelas autoridades competentes do Estado-membro em causa.

Artigo 13º

As aves de capoeira importadas de países terceiros podem apresentar uma ou mais indicações facultativas previstas nos artigos 9º e 10º, desde que sejam acompanhadas de um certificado emitido pela autoridade competente do país de origem que ateste a conformidade dos produtos em questão com as disposições do presente regulamento.

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

▼ M12**▼ M4***Artigo 14ºA*

1. Sem prejuízo do disposto nos n.ºs 6 e 10, 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 V (método do escorrimento) ou pelo método de análise do anexo VI (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,

▼ **M4**

- os resultados dos controlos sejam registados e conservados durante, pelo menos, um período de 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.

3. Nos matadouros, devem ser efectuados controlos regulares de água absorvida em conformidade com o anexo VII, ou os controlos nos termos do anexo V, pelo menos uma vez por cada período de trabalho de ► **M11** 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 ultrapassar os níveis referidos no ponto 9 do anexo VII ou no ponto 7 do anexo V, os matadouros introduzirão, de imediato, nos sistemas de preparação os ajustamentos técnicos necessários.

4. Nos casos referidos no segundo parágrafo do n.º 3 e, de qualquer modo, pelo menos ► **M8** de dois em dois meses ◀, os controlos do teor de água referidos no n.º 1 serão efectuados, por amostragem, relativamente aos frangos congelados e ultracongelados de cada matadouro, em conformidade com os anexos V ou VI, consoante a escolha da autoridade competente do Estado-membro. Estes controlos não serão efectuados relativamente às carcaças para as quais tenham sido fornecidas às autoridades competentes provas que estas considerem suficientes de que se destinam exclusivamente à exportação.

5. Os controlos referidos nos n.ºs 3 e 4 serão efectuados pelas autoridades competentes ou sob a sua responsabilidade. As autoridades competentes podem, em casos específicos, aplicar o disposto no n.º 3 e, em especial, nos pontos 1 e 9 do anexo VII e no n.º 4 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.

▼ **M8**

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 4 após terem sido obtidos resultados negativos em três controlos sucessivos, realizados em conformidade com os anexos V ou VI, de amostras colhidas em três dias de produção diferentes situados dentro de um período máximo de quatro semanas. Os custos destes controlos serão pagos pelo matadouro em causa.

▼ **M12**

5A. Se, no caso da refrigeração por ventilação, os resultados dos controlos referidos nos n.ºs 3 e 4 mostrarem que os critérios estabelecidos nos anexos V a VII foram respeitados durante um período de seis meses, os controlos referidos no n.º 3 podem passar a ser efectuados com uma frequência mensal. O incumprimento dos critérios estabelecidos nesses anexos terá como consequência a reintrodução dos controlos conforme previstos no n.º 3.

6. Se os resultados dos controlos referidos no n.º 4 revelarem que foram excedidos os limites admissíveis, o lote em questão será 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 serão suportados pelo detentor do lote.

▼ **M4**

7. Quando, se necessário após essa contra-análise, o lote em questão for considerado não conforme ao presente regulamento, a autoridade competente adoptará as medidas adequadas, com o objectivo de permitir

▼ M4

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 seguintes menções:

▼ M16

- Съдържанието на вода превишава нормите на ЕИО
- Contenido en agua superior al límite CEE
- Obsah vody presahuje limit EHS
- Vandindhold overstiger EØF-Normen
- Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert
- Veesisaldus ületab EMÜ normi
- Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΟΚ
- Water content exceeds EEC limit
- Teneur en eau supérieure à la limite CEE
- Tenore d'acqua superiore al limite CEE
- Ūdens saturs pārsniedz EEK noteikto normu
- Vandens kiekis viršija EEB nustatytą ribą
- Víztartalom meghaladja az EGK által előírt határértéket
- Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KEE
- Watergehalte hoger dan het EEG-maximum
- Zawartość wody przekracza normę EWG
- Teor de água superior ao limite CEE
- conținutul de apă depășește limita CEE
- Obsah vody presahuje limit EHS
- Vsebnost vode presega EES omejitev
- Vesipitoisuus ylittää ETY-normin
- Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EEG.

▼ M4

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 adoptará todas as medidas necessárias para impedir que esse lote seja comercializado na Comunidade.

As menções referidas no primeiro parágrafo serão 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.

8. 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 do presente artigo.

9. Os controlos referidos no nº 8 serão 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

▼ M4

ter sido colhida. Todavia, os produtos em causa não serão vendidos ao consumidor final até que o resultado do controlo esteja disponível.

Esses controlos serão 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 tiradas na sequência dos mesmos, e os respectivos fundamentos, serão 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 serão 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 serão 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.

▼ M12

10. Se os resultados dos controlos referidos no n.º 8 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 VIII, pelo método utilizado para o teste inicial. As despesas decorrentes dessa contra-análise serão suportadas pelo detentor do lote. As competências e tarefas dos laboratórios de referência estão estabelecidas no anexo IX.

▼ M4

11. Se, após um controlo efectuado em conformidade com os n.ºs 8 e 9, e, caso seja solicitada, uma contra-análise, se verificar que os frangos congelados ou ultracongelados não estão conformes ao disposto no presente artigo, a autoridade competente do Estado-membro de destino deve aplicar o processo referido no n.º 7.

12. Nos casos previstos nos n.ºs 10 e 11, a autoridade competente do Estado-membro de destino entrará em contacto, sem tardar, com as autoridades competentes do Estado-membro de expedição. Estas últimas tomarão todas as medidas necessárias e comunicarão 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 8 e 10 revelem a recorrência das irregularidades ou se os ditos controlos, na opinião do primeiro Estado-membro, forem efectuados sem justificação, as autoridades competentes dos Estados-membros em causa informarão a Comissão.

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 10º do Regulamento (CEE) n.º 1906/90.

A Comissão informará os Estados-membros das suas conclusões. Os Estados-membros em cujo território se realize uma inspecção prestarão 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.

▼ M11

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

▼ M8

12A. As autoridades competentes dos Estados-membros informarão sem demora o respectivo laboratório nacional de referência dos resultados dos controlos por elas efectuados ou efectuados sob a sua responsabilidade.

▼ M15

Os laboratórios nacionais de referência enviarão esses dados ao comité de peritos referido no n.º 14, para serem avaliados e discutidos com os laboratórios nacionais de referência antes de 1 de Julho de cada ano. Os resultados serão apresentados ao comité de gestão para análise, em conformidade com o disposto no artigo 18.º do Regulamento (CEE) n.º 2777/75.

▼ M11

13. Os Estados-Membros adoptarão as medidas práticas para a realização das acções de controlo previstas no presente artigo em todos os estádios de comercialização, incluindo a fiscalização das importações provenientes de países terceiros no momento do desalfandegamento, de acordo com os anexos V e VI. Os Estados-Membros darão conhecimento dessas medidas aos outros Estados-Membros e à Comissão antes de 1 de Setembro de 2000. Qualquer alteração relevante será imediatamente comunicada aos outros Estados-Membros e à Comissão.

▼ M15

14. A Um comité de peritos no controlo do teor de água da carne de aves de capoeira agirá enquanto organismo de coordenação das actividades de ensaio dos laboratórios nacionais de referência. O comité será 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 IX.

▼ M11*Artigo 14.ºB*

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 VI A (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 perna 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:

▼ M12

— a água absorvida seja sujeita a controlos regulares nos matadouros de acordo com o n.º 3 do artigo 14.ºA igualmente no respeitante às carcaças de frango e peru destinadas à produção dos pedaços frescos, congelados e ultracongelados indicados no n.º 1. Esses contro-

▼ M12

los 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 9 do anexo VII também se aplicam às carcaças de peru,

▼ M1

- os resultados das acções de fiscalização 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.

▼ M12

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

▼ M11

3. O teor de água referido no n.º 1 será verificado por amostragem de acordo com o anexo VI A, pelo menos trimestralmente, em pedaços congelados e ultracongelados de aves de capoeira relativamente aos quais tenha sido produzida prova considerada suficiente pela autoridade competente de que se destinam exclusivamente a exportação não serão objecto de tal fiscalização.

▼ M12

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

▼ M11

4. Os n.ºs 5 a 13 do artigo 14.ºA aplicam-se, *mutatis mutandis*, aos pedaços de aves de capoeira referidos no n.º 1.

▼ M1*Artigo 15º*

O presente regulamento entra em vigor em 20 de Junho de 1991.

É aplicável a partir de 1 de Julho de 1991.

O artigo 8º do presente regulamento é aplicável a partir de 1 de Março de 1992 no caso das importações de países terceiros.

Até ► **M2** 31 de Março de 1992 ◀, os operadores podem, no entanto, embalar os produtos abrangidos pelo presente regulamento em material de embalagem com indicações previstas na legislação comunitária ou nacional aplicável antes da entrada em vigor do presente regulamento. Estes produtos podem ser comercializados até 31 de Dezembro de 1992.

▼ B

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

ANEXO I

N.º 1 DO ARTIGO 1.º — DESIGNAÇÕES DAS CARCAÇAS DE AVES DE CAPOEIRA

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv	
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πτερινοί και κότες (κρεοτοπαρευωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	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	Πτερινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coc, poule (à bouillir)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista, sautēta vai vārīta mājputnu gaļa	
3.	Петел (утоен, скопел)	Carón	Карон	Карун	Καραун	Kohikuluk	Καρόνια	Caron	Chapon	Carpone	Kapauns	
4.	Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, Kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenkiiken	Kana- ja kukepojad	Νεοσσός, πτεριναίρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Galletto	Cālitis	
5.	Млад петел	Gallo joven	Mladý kohout	Unghane	Junger Hahn	Noor kukk	Πτεριναίρι	Young cock	Jeune coq	Giovane gallo	Jauns gailis	
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλοι και γάλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Giovane) tacchino	(Jauns) fītars	
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avskalkun	Pute, Truthahn	kalkun	Γάλοι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Tacchino/a	Tītars	
1.	(Млада) патина, пате, (млада) Мускусна патина, (млад) Мулар	Pato (joven o anadino), Pato de Barbara (joven), Pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, Přízmová kachna, (Mladá) Kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberand (Ung) mulardand	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbariente (Junge) Mulardente	(Noor) part, pardipoeg, (noor) muskuspart, (noor) mullard	(Noor) part, (Noor) kalkun	(Νεαρές) πάπιες ή πατάκια, (νεαρές) πάπιες βαρβαρίας, (νεαρές) πάπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	(Giovane) anatra (Giovanone) Anatra muta (Giovanone) Anatra «mularda»	(Jauna) pīle, pīlēns, (Jauna) Muskuss pīle, (Jauna) Mulard pīle
2.	Патина, Мускусна патина, Мулар	Pato, Pato de Barbara, Pato cruzado	Kachna, Přízmová kachna, Kachna Mulard	Avlsand Berberand Mulardand	Ente, Barbariente Mulardente	Part, muskuspart, mullard	Πάπιες, πάπιες βαρβαρίας, πάπιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Anatra Anatra muta Anatra «mularda»	Pīle, Muskuss pīle, Mulard pīle	

	bg	es	es	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá house	(Ung) gås	Frühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans	(Noor) hani, haneroeg	(Νισαρέζς) χήνες χηνάκια ή	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Oca	Zoss
1.	(Млада) то-качка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehøne	(Junge) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νισαρέζς) φραγκόκορτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade	(Giovane) faraona	(Jauna) pērlu vistīna
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlspertlehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκορτες	Guinea fowl	Pintade	Faraona	Pērlu vistīna
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas broileris	Brojler csirke, pecsenyecsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurcze, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščane-brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, skirti troškinti arba virti	Kakas és tyúk (főznievaló báromfi)	Serduk, tigiega (tal-brodu)	Haan, hen, soep- of stoofkip	Kura rosolowa	Galo, galinha	Cocoș, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, hõna, gryt- eller kokhõna
3.	Kaplūnas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kaplon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöt-tökukko)	Kapun
4.	Viščiukas	Mincsirke	Ghattuqa, coquelet	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kuriatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukkonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatat kakas	Serduk žghir fl-eta	Jonge haan	Młody kogut	Galo jovem	Cocoș tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp
1.	Kalakučikas	Pecsenyepulyka, gigantpulyka, nõvendék pulyka	Dundjan (žghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mladá) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Ančiukai, Muskusinė antis, Mularandinė antis, Ančiukai	Pecsenye-kacsa, Pecsenye pészma-kacsa, Pecsenye mular-d-kacsa	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra), papra muskovi (žghira fl-eta), papra mular	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend «Mular»-eend (Jonge) «Mular»-eend	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka pizmowa, (Młoda) kaczka mular	Pato, Pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mular</i>	Rařa (řanřař), rařa (řanřař) din specia Cairina moschata, rařa (řanřař) Mular	(Mladá) kachka, kachka, (Mladá) pyřmová kařica, (Mladý) mular	(Mlada) raca, raca, (Mlada) muskatna raca, (Mlada) mular raca	(Nuori) ankk, (Nuori) myskiankka	(Ung) anka, ankunge, (ung) mulardand (ung) myskand
2.	Antis, Musksinė antis, Mulardinė antis	Kacsa, Pészma kacsa, Mular kacsa	Papra, papra muscovi, papra mular	Eend Barbarijse eend «Mular»-eend	Kaczka, Kaczka pizmowa, Kaczka mular	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mular</i>	Rařa, rařa din specia Cairina moschata, rařa Mular	Kařica, Pyřmová kařica, Mular	Raca, Muřkatna raca, Mular raca	Ankka, myskiankka	Anka, mulardand, myskand
1.	Žařukas	Fiatl liba, pecsenye liba	Wizza (žghira fl-eta), fellusa ta' wizza	(Jonge) gans	Młoda geř	Ganso	Gășa (řanřař)	(Mladá) hus, husatko	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) găș, gășunge
2.	Žařis	Liba	Wizza	Gans	Geř	Ganso adulto	Gășă	Hus	Gos	Hanhi	Găș
1.	Perlinių viřtu viřčiukai	Pecsenye-gyöngyös	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perlizka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlice	(Mlada) pergatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhőna
2.	Perlinės viřtos	Gyöngyutük	Farghuna	Parelhoen	Perliza	Pintada adulta	Bibilică	Perlice	Pegatka	Helmikana	Pärlhőna

N.º 2 DO ARTIGO 1.º — DESIGNAÇÕES DOS PEDAÇOS DE AVES DE CAPOEIRA

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Metà	Puse
b)	Четвъртинка	Charo	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτηόριο	Quarter	Quart	Quarto	Seturdaļa
c)	Неразделени четвъртинки с бутчетата	Cuartos trase-ros unidos	Neoddělená zadní čtvrťka	Sammenhængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahtilikkamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτηόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturdaļas
d)	Гърди, бяло месо или филе с кост	Pechuga	Přsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Petto con osso	Krūtiņa

	bg	es	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
e)	Бутче	Muslo y contramuslo	Muslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Coscia	Kāja
f)	Бутче с част от гърба, прикрепен към него	Charto trasero de pollo	Stehno	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hüfterkeule mit Rückenstück	Koib koos seljaosaga	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Coscetta	Cāja kāja ar muguras daļu
g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Horní stehno	Overtår	Oberschenkel, Oberkeule	Reis	Μηρός (μρούτι)	Thigh	Haut de cuisse	Sovraccoscia	Šķīnkis
h)	Подбедрица	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	Sääretikk	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Fuso	Stilbs
i)	Крыло	Ala	Křídlo	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερό/πτερά	Wing	Aile	Ala	Spārns
j)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtiõikamata tiivad	Αδιαχώριστές φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Ali non separate	Nesadalīti spārni
k)	Филе от гърдите, бяло месо	Filete de pechuga	Prsní řízek	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φιλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja
l)	Филе от гърдите «яздеца»	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)	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 vicule	Filet de poitrine avec clavicle (con forcilla)	Petto (con forcilla), fesa (con forcilla)	Krūtiņas fileja ar krūšukaulu
m)	Нетлъсто филе	Magret, magret	Magret, maigret (Filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývající prsní sval, bez hlubokého svалу prsního)	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnalitha («magret» või «maigret»)	Μαίγρετ	Magret, magret	Magret, magret	Magret, magret	Pīles krūtiņa

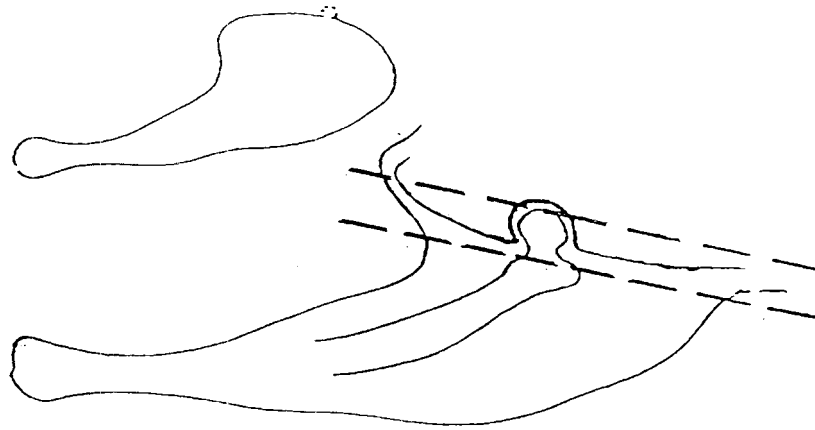
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Pusė	Fél baromfi	Nofs	Helft	Połówka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrť	Neljännes	Kvart
c)	Neatskirti kojų ketvirticiai	Összefüggő (egész) combnegyedek	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos de coxa não separados	Sferturi poste-riore neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännes	Bakdelspart
d)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Piers, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Koja	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydinové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko koja su neatskirta nugaros dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tigieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (hout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščanjča bedra z delom hrblta	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggen
g)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovenvrij	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lär
h)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa(drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Sparnas	Szárný	Ġewnah	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydinové kridelko	Peruti	Siipi	Vinge
j)	Neatskirti sparnai	Összefüggő (egész) szárnyak	Ġwienah mhux separate	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové kridla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
k)	Krūtinėlis filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
l)	Krūtinėlis filė su raktikauliu ir krūtinkauliu	Mellfilé szegycsonttal	Flett tas-sidra bil-wisħbone	Borstfilet met vorbbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fūcula	Piept dezosat cu osul iadeș	Hydinový rezeň s kost'ou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee so-lisuineen	Bröstfilé med nyckelben
m)	Krūtinėlis filė be kiliojo raumens (magret)	Bőrös libamell-filé, (magret)	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacám de pasăre, Spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret

▼ M4

ANEXO IA

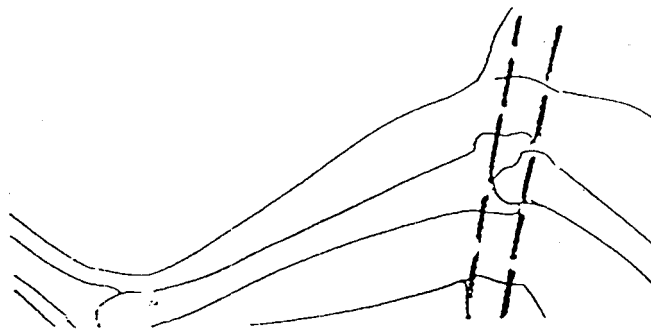
Separação da coxa/perna inteira do dorso

— delimitação da articulação da anca



Separação da coxa da perna

— delimitação da articulação do joelho



ANEXO II

ARTIGO 9.º — MÉTODOS DE REFRIGERAÇÃO

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refrondissement à l'air	Raffreddamento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно-душово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postřikem	Luftspraykøling	Luft-Sprühköhlung	Õhkipiserdujahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refrondissement par aspersión ventilée	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar izsmidzinātu gaisu
3.	Охлаждение через потапяне	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddyrningskøling	Gegenstrom-Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refrondissement par immersion	Raffreddamento per immersione	Dzesēšana iegremdējot
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Ašaldymas ore	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähdytys	Lufikylning
2.	Ašaldymas pučiant orą	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.	Ašaldymas pardinant	Bemerféses hűtés	Tkessih b'immersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersune	Chladené vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähdytys	Vattenkylning

ANEXO III

N.º 1 DO ARTIGO 10.º — MÉTODOS DE PRODUÇÃO

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Хранена с ... % гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de Oca engordada con avena	Krmena ... % (čeho) ... Husa krmená ovšem	Fodret med ... % Havrefodret gæs	Mast mit ... % Hafermastgans	Söödetud ... mis sisaldab ... % Kaeraga toidetud hani	Έχει τροφή με ... % Χίνα που παχύνεται με βρώμη	Fed with ... % of Oats goose	Alimenté avec ... % de Oie nourrie à l'avoine	Alimentato con il ... % di Oca ingrassata con avena	Barība ar ... % ar auzām barotās zosis
b)	Екстензивно закрыто (отгледан на закрыто)	Sistema extensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensivt stal-dopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodehaltung	Ekstensivne seespirdamine (lindlas pidamine)	Εκτακτικής τροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur; système extensif	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās («Audzēti kūtiņ»)
c)	Свободен начин на отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Auslaufhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Auslaufhaltung	Traditioniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	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	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο απεριορίστης τροφής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Rurale in libertà	Plinģā brīvība
a)	Lesinta ... % Avizomis penėtos žąsų	...%-ban ...-val etetett Zabball etetett liba	Mitmugha b' ... % ta' ... Wizza mitmugha bil-hafur	Gevoed met ... % Met haver vet-gemeste gans	Żywione z udziałem ... % tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de Ganso engordado com aveia	Furajate cu un % de Gâște furajate cu ovăz	Krmené ... % husi krmené ovsom	Krmljeno s/z ... % gos krmljena z ovsom	Ruokittu ... % Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % Havreutfodrad gæs
b)	Patulose laisvai auginti paukščiai (Augintivartuose)	Istállóban kulturetjesen tartott	Mrobbija gėwva: sistema estensiva	Scharrel ... binnengehouden	Ekstensywny chow ściółkowy	Produção extensiva em interior	Creștere în interior sistem extensiv	Extenzivne v halách	Ekstensivna zaprta reja	Laajaperäinen sisäkasvatus	Extensivt uppfodd inomhus

▼M16

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
c)	Laisvai laikomi paukščiai	Szabadtartás	Barra (<i>free range</i>)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliberdade	Creștere liberă	Chované vo voľnom výbehu	Prosta reja	Ulkoilumahdollisuus	Tillgång utomhusvistelse
d)	Tradiciskai laisvai laikomi paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Barra (<i>free range</i>) tradizzjonali	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção zao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované tradičným spôsobom v halách	Tradicionalna prosta reja	Ulkoiluvapaus	Traditionell utomhusvistelse
e)	Visiškoje laisvėje laikomi paukščiai	Teljes szabad-tartás	Barra (<i>free range</i>) – liberta totali	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creștere liberă – libertate totală –	Chované na paši	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa kasvatus	Uppfödd i full frihet

▼ **M4**

ANEXO IV

▼ **M14**

As condições referidas no artigo 10.º são as seguintes:

▼ **M12**

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

▼ **M4**

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:

- a densidade populacional por m² de chão não exceder no caso:

▼ **M12**

- dos frangos, galos jovens e capões: 15 aves, mas não mais de 25 kg de peso vivo,

▼ **M4**

- dos patos, pintadas e perus: 25 kg de peso vivo,
- dos gansos: 15 kg de peso vivo,
- as aves forem abatidas no caso:
 - dos frangos: com, pelo menos, 56 dias,
 - dos perus: com, pelo menos, 70 dias,
 - dos gansos: com, pelo menos, 112 dias,
 - dos patos de Pequim: com, pelo menos, 49 dias,
 - dos patos *Barbary* fêmeas: com, pelo menos, 70 dias,
 - dos patos *Barbary* machos: com, pelo menos, 84 dias,
 - dos patos *Mulard* fêmeas: com, pelo menos, 65 dias,
 - das pintadas: com, pelo menos, 82 dias,

▼ **M11**

- dos gansos: com, pelo menos, 60 dias,

▼ **M12**

- dos galos jovens: com, pelo menos, 90 dias,
- dos capões: com, pelo menos, 140 dias.

▼ **M4**

c) *Produção em semiliberdade*

Este termo só pode ser utilizado se:

- 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 ao qual a densidade populacional pode ser aumentada para 13, não podendo ser superior a 27,5 kg de peso vivo por m², e no

▼M4

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,

- 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,

▼M9

- 2 m² por pato ou capão,

▼M4

- 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 pelo menos igual à das instalações e um comprimento de, pelo menos, 2 m, equipada com poleiros com, pelo menos, 10 cm de comprimento por ave no total (instalação e poleiro),

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

d) *Produção tradicional ao ar livre*

Este termo só pode ser utilizado se:

- 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,
 - capões: 6,25 (até 91 dias de idade: 12) mas não mais de 35 kg de peso vivo,
 - 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,
 - patos *Mulard*: 8 aves, mas não mais de 35 kg de peso vivo,

▼M12

- pintadas: 13 aves, mas não mais de 25 kg de peso vivo,

▼M4

- perus: 6,25 (até 7 semanas de idade: 10), mas não mais de 35 kg de peso vivo,
- 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,
- a área total utilizável das instalações para aves numa única unidade de produção não exceder 1 600 m²,
- cada uma das instalações para aves de capoeira não contiver mais de:
 - 4 800 frangos,
 - 5 200 pintadas,
 - 4 000 patas *Barbary* ou patas de Pequim ou 3 200 patos *Barbary* ou patos de Pequim ou 3 200 patos *Mulard*,
 - 2 500 capões, gansos e perus,
- as instalações dispuserem de aberturas com um comprimento total de pelo menos 4 m por 100 m² de superfície das instalações,
- 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,

▼ M4

- 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 91º 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 um comprimento de, pelo menos, 2 m, equipada com poleiros com, pelo menos, 10 cm de comprimento por ave, no total (instalação e poleiro),
- as aves engordadas pertencerem a uma variedade de crescimento lento,
- a fórmula alimentar utilizada na fase de engorda contiver, pelo menos, 70 % de cereais,
- 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 as patas *Barbary*,
 - 84 dias para os patos *Barbary*,
 - 92 dias para os patos *Mulard*,
 - 94 dias para as pintadas,

▼ M12

- 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,

▼ M4

- 95 dias para os gangos destinados à produção *foie gras e magret*,

▼ M11

- 60 dias para os gansos,

▼ M4

- a fase final em cativeiro não exceder, no caso dos:
 - frangos com mais de 90 dias de idade: 15 dias,

▼ M9

- capões: 4 semanas,

▼ M4

- gansos e patos *Mulard* destinados à produção de *foie gras e magret*, com mais de 70 dias de idade: 4 semanas.

e) *Produção em liberdade*

A utilização deste termo exige o respeito dos critérios definidos na alínea d) com excepção de que as aves devem ter um acesso contínuo durante o dia a uma área ao ar livre sem vedação.

▼ M14

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 tipos de produção descritos no primeiro parágrafo, alíneas c), d) e e), com excepção das pintadas criadas em zonas com poleiros, podem continuar a ser comercializadas com uma referência especial ao tipo de criação durante o período de aplicação da restrição, que não poderá em caso nenhum exceder doze semanas.

▼ M4

ANEXO V

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.

▼ C3▼ M42. *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. Pesar 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 um tamanho que permita que a carcaça deixe de estar na posição vertical.
- 5.6. A parte do saco que contém a carcaça e as miudezas comestíveis é completamente mergulhada no banho de água, mantendo-se aberta para que possa sair tanto ar quanto possível. Deve ser mantida 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.

▼M4

- 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, 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 a título indicativo de imersão (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	1 050 — 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

Portanto, 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 .

6. 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:

$$\frac{M_0 - M_1 - M_2}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$$

7. 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 valor limite.

Estas percentagens são, em caso de arrefecimento:

- por ventilação: 1,5 %,
- por aspersão e ventilação: 3,3 %,
- por imersão: 5,1 %.

▼ **M4**

ANEXO VI

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 sua avaliação, competir-lhe-á tomar as necessárias 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 de proteína são determinados segundo os métodos ISO (Organização Internacional de Normalização) ou outros métodos de análise aprovados pelo Conselho.

O máximo teor total de água de carcaça permitido é determinado a partir do teor de proteína da carcaça, que pode estar 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 homogênea 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 proteína, utilizar os aparelhos e utensílios especificados na norma ISO 937.
5. *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) Enxugar a parede exterior da embalagem com vista a retirar o gelo e a água aderentes. Pesquisar 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 P₁.
 - b) Em caso de análise de uma amostra composta, determinar o peso total das sete carcaças, preparadas segundo a alínea a) supra; obtém-se P₇.

▼ **M4**

- 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. Analisar conforme descrito nos pontos 5.5 e 5.6.
- 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 de carcaça homogeneizada e utilizá-la de imediato para determinar o seu 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.
6. *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, respectivamente.
- 6.3. O valor teórico de teor da água fisiológica, em gramas, determinado por este método, pode ser calculado por aplicação da seguinte fórmula:
- para os frangos: $3,53 \times RP_A + 23$.
- 6.4. a) Arrefecimento por ventilação
- Partindo da hipótese de que o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvida durante a preparação corresponde 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 fórmula seguinte:
- para os frangos: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.
- b) Arrefecimento 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 de 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) Arrefecimento por imersão
- No caso de o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvida durante a preparação corresponder a 7,0 %⁽¹⁾, o limite superior admissível de 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: $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$.
- 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.

▼ **M11**

ANEXO VI A

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▼ **M12**

As definições do n.º 2 do artigo 1.º são aplicáveis aos pedaços de aves de capoeira referidos no artigo 14.ºB. 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 definido no n.º 2 do artigo 1.º

▼ **M11**

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 a aproximação de ± 1 g.
- 4.2. Um cutelo ou uma serra de carne para cortar os pedaços de forma a poderem ser introduzidos no picador.
- 4.3. Um picador e um misturador potentes 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 também carne e ossos congelados ou ultracongelados de modo a obter-se uma mistura homogénea, correspondente à que seria obtida com um picador equipado com um disco com perfurações de 4 mm.

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

▼ M11**5. Técnica**

- 5.1. Retirar aleatoriamente cinco pedaços da quantidade de pedaços de aves de capoeira sujeita à acção de 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).
- 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.
- 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 o teor de azoto em teor de proteínas brutas (b %), multiplicando-o pelo coeficiente 6,25.

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.
- 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.

▼ **M11**

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 perna 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. Admitindo que o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvido durante a preparação é de 2 %, 4 % ou 6 % ⁽¹⁾, consoante o tipo de produto e o método de refrigeração aplicado, o valor máximo admissível 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 perna 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

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 à acção de 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.

▼ M4*ANEXO VII***Verificação da absorção de água no estabelecimento de produção****(controlo no estabelecimento)****▼ M11**

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.

▼ M4

2. Se necessário, cortar o pescoço deixando a sua pele agarrada à carcaça.
3. Identificar cada carcaça individualmente. Pesá-la 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, escorrimento da água, etc.
5. Retirar as carcaças identificadas, no fim da cadeia de escorrimento da água, sem as submeter a um escorrimento 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, após lavagem, do peso total das mesmas obtido depois da lavagem, da refrigeração e do escorrimento da água, dividindo a diferença pelo peso total inicial e multiplicando o resultado assim obtido por 100.

▼ M11

- 8.A 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.

▼ M4

9. 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:

arrefecimento por ar:	0 %,
arrefecimento por ar-spray:	2 %,
arrefecimento por imersão:	4,5 %.

▼ **M16***ANEXO VIII***LISTA DOS LABORATÓRIOS NACIONAIS DE REFERÊNCIA****Bélgica**

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

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)

República Checa

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

Dinamarca

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

Alemanha

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

Estónia

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
 Kreutzwaldi 30
 EE-51006 Tartu

Grécia

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

Espanha

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

França

Unité hygiène et qualité des produits avicoles
 Laboratoire central de recherches avicoles et porcines
 Centre National d'études vétérinaires et alimentaires
 Beaucemaine — B.P. 53
 F-22400 Ploufragan

Irlanda

National Food Centre
 Teagasc
 Dunsinea
 Castleknock
 IE-Dublin 15

▼ M16**Itália**

Ministero Politiche Agricole e Forestali
Ispettorato Centrale Repressione Frodi — Laboratorio di Modena
Via Jacopo Cavедone n. 29
I-41100 Modena

Chipre

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

Letónia

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

Lituānia

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

Luxembourg

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

Hungria

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

Malta

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

Países Baixos

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

Áustria

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

Polónia

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

Portugal

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

Roménia

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

Eslovénia

Univerza v Ljubljani
Veterinarska fakulteta

▼ **M16**

Nacionalni veterinarski inštitut
Gerbičeva 60
SI-1115 Ljubljana

Eslováquia
Štátny veterinárny a potravinový ústav
Botanická 15
SK-842 52 Bratislava

Finlândia
Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FIN-00710 Helsinki

Suécia
Livsmedelsverket
Box 622
S-75126 Uppsala

Reino Unido
Laboratory of the Government Chemist
Queens Road
Teddington
TW11 0LY

▼ **M15***ANEXO IX***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 n.º 14 do artigo 14.º-A 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 n.º 14 do artigo 14.º-A será organizado da seguinte forma:

O comité de peritos no controlo do teor de água da carne de aves de capoeira será 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 presidirá o Comité e nomeará os laboratórios nacionais de referência numa base rotativa. Posteriormente, as autoridades dos Estados-Membros responsáveis pelo laboratório nacional de referência seleccionado nomearão peritos no controlo do teor de água nos alimentos para fazer parte do comité. Um sistema rotativo permitirá 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 do presente parágrafo serão financiadas pelos respectivos Estados-Membros.

Tarefas dos laboratórios nacionais de referência

Incumbem aos laboratórios nacionais de referência referidos no anexo VIII 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 dos 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 prever um envio adequado.