



REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2026/343 DELLA COMMISSIONE

del 6 ottobre 2025

che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione delle carni di pollame e abroga il regolamento (CE) n. 543/2008 della Commissione

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti del Consiglio (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 75, paragrafo 2, l'articolo 79, l'articolo 86, lettera a), e l'articolo 89,

considerando quanto segue:

- (1) Nella comunicazione del 20 maggio 2020 intitolata «Una strategia “Dal produttore al consumatore” per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente» ⁽²⁾, la Commissione ha annunciato che riesaminerà le norme di commercializzazione al fine di prevedere la diffusione e la fornitura di prodotti dell'agricoltura sostenibili e di rafforzare il ruolo dei criteri di sostenibilità, tenendo conto del possibile impatto di tali norme sulle perdite e sugli sprechi alimentari. In tale contesto le attuali norme di commercializzazione applicabili alle carni di pollame dovrebbero essere modificate tenendo conto degli sviluppi tecnici, della domanda dei consumatori e dell'evoluzione dell'influenza aviaria quale fattore di rischio per i produttori di carni di pollame da allevamento all'aperto.
- (2) Il regolamento (UE) n. 1308/2013 ha abrogato e sostituito il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽³⁾. La parte II, titolo II, capo I, sezione 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013 stabilisce norme di commercializzazione applicabili alle carni di pollame e conferisce alla Commissione il potere di adottare atti delegati e atti di esecuzione al riguardo. Per garantire il corretto funzionamento del mercato delle carni di pollame nel nuovo quadro giuridico è opportuno adottare alcune norme mediante tali atti. È opportuno che il presente regolamento e il regolamento di esecuzione (UE) 2026/344 della Commissione ⁽⁴⁾ sostituiscano il regolamento (CE) n. 543/2008 della Commissione ⁽⁵⁾, che dovrebbe pertanto essere abrogato.
- (3) Per consentire il buon funzionamento del mercato delle carni di pollame, le norme di commercializzazione per le carni di pollame dovrebbero riguardare i criteri di classificazione, la presentazione, i requisiti in materia di marchiatura e imballaggio, la forma di allevamento e il metodo di produzione, la conservazione e il trattamento, l'uso delle menzioni riservate facoltative, i livelli di tolleranza e le condizioni di importazione. Poiché tutti questi aspetti sono strettamente interconnessi, le norme di commercializzazione applicabili alle carni di pollame dovrebbero essere mantenute come un insieme coerente ed essere pertanto stabilite in un unico atto delegato.
- (4) La commercializzazione delle carni di pollame in classi distinte a seconda della conformazione e dell'aspetto esige l'adozione di definizioni relative alle specie, all'età e alla presentazione delle carcasse, nonché alla conformazione anatomica e al contenuto dei tagli di pollame. L'elevato valore del prodotto denominato «foie gras» e il conseguente rischio di pratiche fraudolente impongono la definizione di norme minime di commercializzazione particolarmente precise.

⁽¹⁾ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

⁽²⁾ COM(2020)381 final.

⁽³⁾ Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) (GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj>).

⁽⁴⁾ Regolamento di esecuzione 2026/344 della Commissione, del 6 ottobre 2025, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione applicabili alle carni di pollame (GU L, 2026/344, 17.2.2026, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2026/344/oj).

⁽⁵⁾ Regolamento (CE) n. 543/2008 della Commissione, del 16 giugno 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame (GU L 157 del 17.6.2008, pag. 46, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj>).

- (5) Non è necessario applicare dette norme di commercializzazione a taluni prodotti e presentazioni che rivestono importanza locale o comunque limitata. Nondimeno le denominazioni di vendita di detti prodotti non dovrebbero essere tali da indurre in errore il consumatore, dando adito a confusione tra i prodotti in questione e altri prodotti soggetti alle norme suddette. Analogamente, anche i termini descrittivi supplementari utilizzati per qualificare i nomi dei prodotti in parola dovrebbero essere soggetti a norme.
- (6) Ai fini dell'applicazione uniforme del presente regolamento, è opportuno definire i termini «carcassa», «taglio» e «commercializzazione».
- (7) La temperatura di magazzinaggio e di manipolazione rappresenta un elemento fondamentale per la salvaguardia di elevati standard qualitativi. È pertanto opportuno stabilire la temperatura limite per la conservazione dei prodotti a base di carni di pollame refrigerate e le relative tolleranze.
- (8) Tra le indicazioni facoltative nell'etichettatura figurano quelle relative al metodo di refrigerazione e al tipo di allevamento. Ai fini della tutela del consumatore, l'indicazione del tipo di allevamento deve essere subordinata al rispetto di criteri ben precisi riguardanti le condizioni di allevamento, l'età alla macellazione, la durata del periodo d'ingrasso o la composizione dei mangimi.
- (9) Quando sull'etichetta delle carni di anatre e oche allevate per la produzione di foie gras è riportata l'indicazione «allevato all'aperto», per garantire un'informazione completa sulle caratteristiche del prodotto è necessario far figurare tale indicazione anche sull'etichetta destinata al consumatore.
- (10) Ai fini della tutela del consumatore, gli Stati membri dovrebbero esercitare una sorveglianza permanente sulla compatibilità dei prodotti a base di carni di pollame venduti sul loro territorio con il diritto dell'Unione, comprese le norme di commercializzazione e le eventuali misure nazionali adottate in applicazione di tali disposizioni. Le aziende che utilizzano termini che fanno riferimento a particolari forme di allevamento dovrebbero essere soggette a ispezioni e tenere registri dettagliati a tal fine.
- (11) Tenuto conto della natura specifica delle ispezioni, le autorità competenti degli Stati membri interessati dovrebbero essere in grado di delegarne la responsabilità ad enti indipendenti debitamente qualificati e riconosciuti, fatta salva la supervisione e le precauzioni del caso. È opportuno stabilire norme a tal fine.
- (12) Gli operatori di paesi terzi potrebbero essere interessati ad utilizzare indicazioni facoltative concernenti i metodi di refrigerazione e le forme di allevamento. Per garantire che il consumatore disponga di informazioni precise e affidabili, è opportuno adottare le disposizioni a tal fine necessarie, fermo restando che le competenti autorità del paese terzo interessato abbiano rilasciato un apposito certificato e sempre che il paese di cui trattasi figuri in un elenco compilato dalla Commissione.
- (13) Per evitare che i consumatori siano tratti in inganno e tenuto conto degli sviluppi economici e tecnologici nella produzione delle carni di pollame, è opportuno fissare il tenore massimo d'acqua nelle carni di pollame e definire un sistema di controllo sia nei macelli sia in tutte le fasi della commercializzazione, senza contravvenire al principio della libera circolazione delle merci in un mercato unico.
- (14) È opportuno verificare l'assorbimento d'acqua nello stabilimento di produzione nonché mettere a punto metodi affidabili per la determinazione del tenore d'acqua aggiunta nella preparazione delle carcasse di pollame congelate o surgelate, senza distinguere tra il liquido fisiologico e l'acqua estranea proveniente dalla preparazione delle carni, in quanto tale distinzione presenterebbe difficoltà pratiche.
- (15) È opportuno vietare la commercializzazione, senza un'apposita indicazione sull'imballaggio, delle carni di pollame ritenute non conformi. È quindi necessario adottare modalità relative alle indicazioni apposte sugli imballaggi individuali e su quelli collettivi secondo la loro destinazione, per agevolare i controlli e impedire che i prodotti cambino di destinazione.
- (16) È opportuno designare laboratori di riferimento dell'Unione e nazionali per l'armonizzazione dei requisiti relativi al tenore d'acqua,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Oggetto

Il presente regolamento integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 con norme di commercializzazione per le carni di pollame, in particolare riguardo agli aspetti seguenti:

- a) i criteri di classificazione e le definizioni;
- b) la presentazione, i requisiti in materia di marchiatura e imballaggio;
- c) la forma di allevamento e il metodo di produzione;
- d) la conservazione e il trattamento;
- e) l'uso delle menzioni riservate facoltative;
- f) i livelli di tolleranza;
- g) le condizioni di importazione.

Articolo 2

Ambito di applicazione

Il presente regolamento si applica ai prodotti elencati nel presente articolo. I prodotti diversi da quelli di cui al presente articolo possono essere commercializzati nell'Unione soltanto se recano un nome che non induca in errore il consumatore, generando confusione con i nomi elencati nel presente articolo o con le indicazioni di cui all'articolo 10, nel rispetto delle disposizioni di cui al regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁶⁾.

Ai fini del presente regolamento i prodotti di cui all'articolo 75, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono definiti come segue e i termini corrispondenti nelle altre lingue ufficiali dell'Unione sono elencati nell'allegato I.

1) Carcasse di pollame

a) POLLI DOMESTICI (*Gallus domesticus*)

- i) polli, broiler: animali nei quali la punta dello sterno è flessibile (non ossificata);
- ii) galli, galline, pollame da brodo: animali nei quali la punta dello sterno è rigida (ossificata);
- iii) capponi: animali di sesso maschile, castrati chirurgicamente prima che abbiano raggiunto la maturità sessuale e macellati a un'età di almeno 140 giorni; dopo la capponatura, i capponi devono essere stati ingrassati per un periodo di almeno 77 giorni;
- iv) galletti: polli con peso carcassa inferiore a 650 g (senza frattaglie, testa e zampe); i polli di peso compreso tra 650 g e 750 g possono essere denominati «galletti» se al momento della macellazione non hanno superato l'età di 28 giorni. Gli Stati membri possono applicare l'articolo 4 del regolamento di esecuzione (UE) 2026/344 per accertare l'età alla macellazione;
- v) maschio di gallina ovaioia: pollo maschio di razza ovaioia, nel quale la punta dello sterno è rigida ma non completamente ossificata e di età non inferiore a 70 giorni alla macellazione;

b) TACCHINI (*Meleagris gallopavo dom.*)

- i) (giovani) tacchini: animali nei quali la punta dello sterno è flessibile (non ossificata);
- ii) tacchini: animali nei quali la punta dello sterno è rigida (ossificata);

⁽⁶⁾ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

- c) ANATRE (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina moschata*), anatre «Mulard» (*Cairina moschata* x *Anas platyrhynchos*)
 - i) (giovani) anatre, (giovani) anatre mute, (giovani) anatre «Mulard»: animali nei quali la punta dello sterno è flessibile (non ossificata);
 - ii) anatre, anatre mute, anatre «Mulard»: animali nei quali la punta dello sterno è rigida (ossificata);
- d) OCHE (*Anser anser dom.*)
 - i) (giovani) oche: animali nei quali la punta dello sterno è flessibile (non ossificata). Lo strato di grasso che ricopre la carcassa è sottile o comunque modesto; il grasso della giovane oca può presentare un colore indicativo di una dieta particolare;
 - ii) oche: animali nei quali la punta dello sterno è rigida (ossificata); uno strato di grasso da esiguo a spesso ricopre tutta la carcassa;
- e) FARAONE (*Numida meleagris dom.*)
 - i) (giovani) faraone: animali nei quali la punta dello sterno è flessibile (non ossificata);
 - ii) faraone: animali nei quali la punta dello sterno è rigida (ossificata).

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

2) Tagli anatomici del pollame

- a) metà: metà carcassa, ottenuta praticando un sezionamento longitudinale lungo un piano che attraversa lo sterno e la colonna vertebrale;
- b) quarto: quarto della coscia o quarto del petto, ottenuti mediante sezionamento trasversale di una metà;
- c) cosciotto: i due quarti posteriori uniti da una parte del dorso, con o senza il codrione;
- d) petto con osso: lo sterno e le costole, o parte delle stesse, che da esso si dipartono da entrambi i lati, unitamente alla muscolatura che li ricopre. Il petto con osso può essere presentato intero o sezionato a metà;
- e) coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni;
- f) coscetta: coscia di pollo con unita parte del dorso; la parte di dorso non deve incidere per più del 25 % sul peso complessivo del taglio;
- g) sovraccoscia: il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni;
- h) sovraccoscia non disossata con unita parte del dorso: la sovraccoscia non disossata con unita parte di dorso viene prodotta tagliando un quarto all'articolazione tra la tibia e il femore. La parte di dorso non deve incidere per più del 35 % sul peso complessivo del taglio. Si rimuovono il fuso, la patella e il grasso addominale. La sovraccoscia con unita parte del dorso è costituita dalla sovraccoscia, dalla parte di dorso unita e dal grasso associato. La ghiandola dell'uropigio, la coda e la carne adiacente all'osso iliaco («ostrica») possono essere presenti o meno;
- i) fuso: la tibia e la fibula unitamente alla muscolatura che le ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni;
- j) ala: l'omero, il radio e l'ulna unitamente alla muscolatura che li ricopre; omero e radio/ulna unitamente alla muscolatura che li ricopre possono essere presentati separatamente. La punta, comprese le ossa carpali, può anche essere assente. Le sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni;
- k) ali non separate: le due ali unite da una parte del dorso; quest'ultima non deve incidere per più del 45 % sul peso complessivo del taglio;
- l) filetto/fesa: il petto interno o esterno, intero o tagliato a metà, disossato, vale a dire mondato dello sterno e delle costole. La fesa di tacchino può essere costituita dal solo muscolo pettorale profondo;
- m) petto (con forcilla), fesa (con forcilla): il filetto o la fesa (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno; il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3 % sul peso complessivo del taglio;

- n) magret, maigret: filetto di anatre od oche di cui al punto 3), compresi la pelle e lo strato adiposo sottocutaneo che ricopre il muscolo del petto, escluso il muscolo pettorale profondo;
- o) filetto interno: il filetto è prodotto separando il muscolo pettorale interno dal petto e dallo sterno. Il filetto è costituito da un solo muscolo intatto con o senza tendine incorporato;
- p) zampe: la zampa è ottenuta tagliando un arto inferiore della carcassa all'articolazione tra il metatarso e la tibia. La carcassa è rimossa. La zampa è costituita dal metatarso e da quattro dita (falangi) con carne e pelle attaccate;
- q) piedi: il piede è prodotto tagliando un arto inferiore della carcassa approssimativamente all'altezza dello sperone. La carcassa è rimossa. Un piede è costituito da una porzione del metatarso e da quattro dita (falange), con carne e pelle attaccate;
- r) collo: il collo è prodotto tagliando il collo dalla carcassa all'articolazione della spalla e togliendo la testa. Il collo è costituito dalle ossa del collo con la carne attaccata;
- s) testa: la testa viene prodotta tagliando la carcassa a livello della parte alta del collo e rimuovendo la carcassa. La testa è costituita dalle ossa del cranio e dal contenuto con becco, carne e pelle attaccati;
- t) suprema (supreme): metà del filetto senza osso, con la prima falange dell'ala attaccata e la pelle;
- u) forcilla: clavicola con la muscolatura circostante;
- v) scapola: ossi della scapola con la muscolatura circostante.

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

I prodotti di cui al primo comma, lettere da d) a l), possono essere presentati con o senza pelle. L'assenza della pelle nei prodotti di cui al primo comma, lettere da d) a j) o la presenza della pelle nei prodotti di cui al primo comma, lettera l), vanno indicate nell'etichettatura.

Il disossamento, la rifilatura e la porzionatura sono effettuati senza danni per i prodotti di cui al primo comma, lettere da d) a l).

Per i prodotti di cui al primo comma, lettere l), m) e o), la dicitura «filetti» è utilizzata se tali prodotti sono stati sottoposti a operazioni di taglio (come rifilatura e porzionatura) non sufficienti a modificare la struttura della fibra muscolare interna della carne e ad eliminare le caratteristiche della carne.

3) Foie gras

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

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

Le caratteristiche ponderali dei fegati sono le seguenti:

- a) i fegati di anatra hanno un peso netto di almeno 300 grammi;
- b) i fegati d'oca hanno un peso netto di almeno 400 grammi.

Articolo 3

Definizioni

Ai fini del presente regolamento si applicano le definizioni seguenti:

- a) «carcassa»: il corpo intero di un volatile delle specie di cui all'articolo 2, punto 1), dopo dissanguamento, spiumatura ed eviscerazione; tuttavia l'asportazione dei rognoni è facoltativa; una carcassa eviscerata può essere presentata alla vendita con o senza frattaglie, cioè cuore, fegato e ventriglio, inserite nella cavità addominale, e con o senza collo;
- b) «parti della carcassa»: le carni di pollame che, tenuto conto delle dimensioni e delle caratteristiche del tessuto muscolare, possono essere identificate come ricavate da determinate parti della carcassa;

- c) «commercializzazione»: la detenzione o l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altro modo di commercializzazione;
- d) «etichettatura»: la definizione di cui all'articolo 2, paragrafo 2, lettera j), del regolamento (UE) n. 1169/2011.

Articolo 4

Presentazione delle carcasse di pollame

1. Le carcasse di pollame devono essere poste in vendita in una delle presentazioni seguenti:
 - a) parzialmente eviscerate («sfilate» o «tradizionali»);
 - b) con frattaglie;
 - c) senza frattaglie.
2. Può essere aggiunto il termine «eviscerate».
3. Per carcasse parzialmente eviscerate si intendono le carcasse dalle quali non sono stati asportati il cuore, il fegato, i polmoni, il ventriglio, il gozzo e i rognoni.
4. Per tutte le presentazioni di carcasse di cui al paragrafo 1, se la testa non è stata asportata, la trachea, l'esofago e il gozzo possono rimanere nella carcassa.
5. Nelle frattaglie sono compresi esclusivamente il cuore, il ventriglio e il fegato, gli ovidotti, i tuorli e le uova pronte per essere deposte ottenuti da galline da riforma al macello, nonché tutte le altre parti considerate commestibili dai consumatori sul mercato verso il quale il prodotto è avviato per il consumo finale. Dal fegato è asportata la vescichetta biliare. Il ventriglio, svuotato del suo contenuto, è privato della membrana cornea. Il cuore può essere con o senza il pericardio.

Articolo 5

Nomi delle carcasse e dei tagli di pollame

1. Per i prodotti cui si applica il presente regolamento, le denominazioni di vendita degli alimenti ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (UE) n. 1169/2011 sono costituite dai nomi indicati all'articolo 2 del presente regolamento e dai termini corrispondenti nelle altre lingue ufficiali dell'Unione contenuti nell'allegato I del presente regolamento; il nome reca anche:
 - a) nel caso di carcasse intere, il riferimento ad una delle presentazioni specificate all'articolo 4, paragrafo 1;
 - b) nel caso di tagli di pollame, il riferimento alle rispettive specie.
2. I nomi dei prodotti di cui all'articolo 2, punti 1) e 2), possono essere completati da altri termini, a condizione che tali termini siano conformi alle pratiche leali di informazione di cui all'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1169/2011.

Articolo 6

Commercializzazione, etichettatura e presentazione delle carni di pollame

1. Per le carni di pollame preconfezionate, sull'involucro o su di un'etichetta apposta su tale involucro deve figurare la condizione in cui le carni di pollame sono commercializzate conformemente all'allegato VII, parte V, sezione III, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
2. In deroga al paragrafo 1, non è necessario fare uso delle indicazioni previste in detta disposizione quando si tratta di consegne di carni di pollame ai laboratori di sezionamento o agli stabilimenti di trasformazione.

*Articolo 7***Temperatura delle carni di pollame congelate**

Alle carni di pollame congelate quali definite nell'allegato VII, parte V, sezione II, punto 3), del regolamento (UE) n. 1308/2013 si applicano anche le disposizioni seguenti.

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

*Articolo 8***Classi delle carni di pollame**

1. Le carni di pollame possono essere classificate in base alla qualità nella classe «A» o nella classe «B» in funzione della loro conformazione e dell'aspetto della carcassa o dei tagli.

2. Per appartenere alla classe A o alla classe B, le carcasse e i tagli di pollame devono risultare:

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

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

3. Oltre a soddisfare i criteri di cui al paragrafo 2, per rientrare nella classe A le carcasse e i tagli di pollame devono risultare conformi ai criteri seguenti:

- a) avere una buona conformazione. La carne deve essere soda, il petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso, le cosce devono essere carnose. I polli, le giovani anatre e i tacchini devono presentare un sottile e regolare strato di grasso sul petto, sul dorso e sulle cosce. Per i galli, le galline, le anatre e le giovani oche è ammesso uno strato di grasso più spesso. Sulle oche uno strato di grasso da modesto a spesso deve ricoprire tutta la carcassa. Nel caso del petto, si può accettare fino al 2 % in peso della cartilagine (punta flessibile dello sterno);
- b) un numero limitato di piccole penne, spuntoni (calami) e filopiume può essere presente sul petto, sulle cosce, sul codriolo, in corrispondenza delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali. Un numero limitato di piccole penne, spuntoni (calami) e filopiume può essere presente anche in altre parti della carcassa nel caso di pollame da brodo e di anatre, tacchini e oche;
- c) lesioni, ecchimosi e scolorimenti sono tollerati, purché in numero limitato, di modesta entità, poco appariscenti e in punti diversi dal petto e dalle cosce. La punta delle ali può mancare. È ammesso un leggero rossore sulla punta delle ali e sui follicoli;
- d) il pollame congelato o surgelato non deve presentare alcuna traccia di bruciature da congelamento quali descritte all'allegato III, salvo se accidentali, di modesta entità, poco appariscenti e in punti diversi dal petto e dalle cosce.

*Articolo 9***Indicazione dei metodi di raffreddamento**

L'etichettatura può recare l'indicazione dell'uso di uno dei seguenti metodi di raffreddamento e dei termini corrispondenti nelle altre lingue ufficiali dell'Unione elencati nell'allegato IV:

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

Articolo 10

Menzioni riservate facoltative

1. Fatti salvi altri sistemi di etichettatura che riguardano altre forme di allevamento e che sono disciplinati dalla normativa dell'Unione, i seguenti termini e i termini corrispondenti nelle altre lingue ufficiali dell'Unione elencati nell'allegato V possono figurare sull'etichettatura dei prodotti di cui all'articolo 2 solo se sono soddisfatte le pertinenti condizioni di cui all'allegato VI:

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

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

Gli unici termini che possono essere utilizzati per designare prodotti provenienti da animali allevati all'aperto sono quelli elencati al primo comma, lettere c), d) ed e).

Per un prodotto diverso da quelli che soddisfano le condizioni per essere etichettati con le indicazioni di cui al primo comma, lettere c), d) o e), non possono essere utilizzati etichette, documenti commerciali, materiale pubblicitario o qualsiasi forma di pubblicità o di presentazione che indichi, implichi o suggerisca che il prodotto proviene da animali allevati all'aperto.

Quando sull'etichetta della carne ottenuta da anatre e oche allevate per la produzione di foie gras figura l'indicazione della forma di allevamento all'aperto di cui al primo paragrafo, lettere c), d) ed e), occorre indicare anche i termini «per la produzione di foie gras».

2. L'età dell'animale alla macellazione o la durata del periodo d'ingrasso possono figurare sull'etichettatura soltanto se è utilizzato uno dei termini indicate al paragrafo 1 e purché l'età non sia inferiore a quella specificata nell'allegato VI, lettere b), c) o d). Tuttavia ciò non si applica ai prodotti di cui all'articolo 2, punto 1), lettera a), punto iv).

3. I paragrafi 1 e 2 lasciano impregiudicati i provvedimenti nazionali di natura tecnica che stabiliscono prescrizioni più rigorose di quelle minime indicate nell'allegato VI che si applicano esclusivamente ai produttori dello Stato membro interessato e purché siano compatibili con il diritto dell'Unione.

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

5. Gli Stati membri possono prevedere l'uso, da parte degli operatori del settore alimentare, di termini diversi da quelli di cui ai paragrafi 1 e 2 e figuranti nell'allegato VI, a condizione che:

- a) tali termini siano coerenti con il metodo di fabbricazione del prodotto e non inducano in errore i consumatori;
- b) tali termini non creino confusione con quelle di cui ai paragrafi 1 e 2;
- c) le caratteristiche del prodotto siano documentate;
- d) siano attuati controlli adeguati sotto il controllo delle autorità competenti dello Stato membro interessato.

6. Una volta soddisfatte le condizioni di cui al paragrafo 5, gli Stati membri notificano alla Commissione tali termini nazionali prima di qualsiasi utilizzo da parte degli operatori del settore alimentare. La Commissione informa gli altri Stati membri di ogni notifica di tali termini e le pubblica sul sito web Europa.

7. In qualsiasi momento, e su richiesta della Commissione, gli Stati membri forniscono tutte le informazioni necessarie per valutare la compatibilità con il diritto dell'Unione delle misure nazionali di natura tecnica di cui al paragrafo 3 e dei termini nazionali di cui al paragrafo 5.

Articolo 11

Registri delle menzioni riservate facoltative

1. Gli operatori del settore alimentare che commercializzano prodotti che utilizzano i termini di cui all'articolo 10, paragrafo 1, tengono, per ogni tipo di allevamento, un registro separato recante:
 - a) i nomi e gli indirizzi dei produttori dei volatili in questione; l'iscrizione viene effettuata dall'autorità competente dello Stato membro;
 - b) su richiesta della medesima autorità, il numero di volatili allevati in un ciclo di produzione da ciascun avicoltore;
 - c) il numero e il peso totale, vivo o morto, dei volatili consegnati e trasformati;
 - d) i dati relativi alle vendite, con indicazione del nome e dell'indirizzo degli acquirenti per un periodo minimo di sei mesi dopo la spedizione.
2. I produttori di cui al paragrafo 1, lettera a), tengono registri aggiornati, per un periodo minimo di sei mesi dopo la consegna, nei quali annotano il numero di volatili per forma di allevamento, compresi il numero di volatili venduti e il nome e indirizzo degli acquirenti, nonché i quantitativi e la provenienza dei mangimi.

I produttori che utilizzano le forme di allevamento di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettere c), d) ed e), registrano, oltre alle informazioni di cui al primo comma del presente paragrafo, la data alla quale i volatili hanno avuto accesso per la prima volta all'aperto.

3. I mangimifici e i fornitori di mangimi tengono, per un periodo minimo di sei mesi dalla consegna dei mangimi, una registrazione da cui risulta che la composizione dei mangimi forniti ai produttori per la forma di allevamento di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettera a), è conforme alle prescrizioni corrispondenti di cui all'allegato VI.

4. Gli incubatoi tengono un registro dei volatili delle razze a crescita lenta forniti ai produttori per le forme di allevamento di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettere d) ed e), per un periodo minimo di sei mesi dalla consegna dei volatili.

Articolo 12

Organismi di controllo delle menzioni riservate facoltative

Gli organismi designati dagli Stati membri per controllare le indicazioni di cui all'articolo 10 rispettano i criteri stabiliti nella norma ISO/IEC 17065 ⁽⁷⁾ e sono autorizzati e monitorati dalle autorità competenti dello Stato membro interessato.

Articolo 13

Indicazioni facoltative nelle carni di pollame importate

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

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

Articolo 14

Tenore massimo d'acqua nelle carni di pollame

1. Le carcasse di pollo congelate e surgelate possono essere commercializzate all'interno dell'Unione soltanto se il loro tenore d'acqua, determinato con il metodo di analisi di cui all'articolo 5 del regolamento di esecuzione (UE) 2026/344, non supera i valori tecnicamente inevitabili di cui all'allegato VII del presente regolamento.

⁽⁷⁾ ISO/IEC 17065:2012 Valutazione della conformità — Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.

2. I tagli di pollo freschi, congelati e surgelati possono essere commercializzati all'interno dell'Unione soltanto se il loro tenore d'acqua, determinato con il metodo di analisi di cui all'articolo 8 del regolamento di esecuzione (UE) 2026/344, non supera i valori tecnicamente inevitabili di cui all'allegato VIII del presente regolamento:

- a) filetto/fesa di pollo, con o senza forcina, senza pelle;
- b) petto di pollo, con pelle;
- c) sovraccoscia, fuso, coscia, coscetta, quarto della coscia, con pelle;
- d) filetto/fesa di tacchino, senza pelle;
- e) petto di tacchino, con pelle;
- f) sovraccoscia, fuso, coscia di tacchino, con pelle;
- g) carne di coscia di tacchino disossata, senza pelle.

3. I livelli massimi di acqua assorbita nelle carcasse di polli negli impianti di macellazione sono stabiliti nell'allegato IX.

4. L'autorità competente di uno Stato membro può autorizzare la commercializzazione di carni di pollame non conformi ai paragrafi 1 o 2 a condizione che l'imballaggio sia contrassegnato da una fascetta o un'etichetta recanti, in lettere maiuscole rosse, almeno una delle diciture di cui all'allegato X.

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

Articolo 15

Notifica dei controlli del tenore d'acqua

1. Le autorità competenti degli Stati membri informano immediatamente i laboratori nazionali di riferimento dei risultati dei controlli di cui agli articoli 5, 6 e 7 del regolamento di esecuzione (UE) 2026/344, effettuati da esse o sotto la loro responsabilità.

Entro il 30 giugno di ogni anno i laboratori nazionali di riferimento trasmettono alla Commissione i risultati dei controlli di cui agli articoli 5, 6 e 7 del regolamento di esecuzione (UE) 2026/344. Il comitato di cui all'articolo 229, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013 è informato dalla Commissione dei risultati dei controlli.

2. Gli Stati membri adottano tutte le misure necessarie per i controlli di cui agli articoli 5, 6 e 7 del regolamento di esecuzione (UE) 2026/344. Essi comunicano dette misure agli altri Stati membri e alla Commissione. Qualsiasi modifica delle suddette modalità è comunicata agli altri Stati membri e alla Commissione.

Articolo 16

Comitato di esperti nel controllo del tenore d'acqua

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

Articolo 17

Abrogazione

Il regolamento (CE) n. 543/2008 è abrogato.

I riferimenti al regolamento abrogato si intendono fatti al presente regolamento e al regolamento di esecuzione (UE) 2026/344, se del caso, e si leggono secondo la tavola di concordanza di cui all'allegato XII.

*Articolo 18***Entrata in vigore**

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

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile negli Stati membri conformemente ai trattati.

Fatto a Bruxelles, il 6 ottobre 2025

Per la Commissione

La presidente

Ursula VON DER LEYEN

ALLEGATO I

Nomi delle carcasse di pollame di cui all'articolo 2, punto 1

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekyll- ling	Hähnchen Masthuhn	Broiler	Κοτόπουλο Πτεεινοί και κότες (κρεατοπαραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pile, brojler	Pollo, « <i>Broiler</i> »	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, sup- pehøne	Suppen- huhn	Kukk, kana, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulind	Πτεεινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Pijetao, kokoš, kokoš za pečenje ili kuhanje	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista (sautēšanai vai vārīšanai)
3.	Петел (утоен, скопен)	Capón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	Kopun	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Pican- tón, coquelet	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenkü- ken	Kana- ja kukktibud	Νεοσσός, πτεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Mlado pile i mladi pijetao	Galletto	Cālitis
5.	мъжко пиленце от генетична линия на кокошки носачки	Gallo joven	Mladý kohout	Hanekyll- ling fra æglægger- linjer	Bruder- hahn	Noorkukk	Πτεινάρι ωοπαραγωγικής φυλής	Brother rooster	Poulet mâle de race pondeuse	Mladi pijetao	Maschio di gallina ovaiola	Jauns gailis
1.	(Μλαδα) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor)kalkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Mladi) puran	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskal- kun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλοι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Puran	Tacchino/a	Tītars

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	(Млада) патица, пате (млада) мускусна патица, (млад) мюлар	Pato (joven o ana- dino), pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (mladá) Pižmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberiand (Ung) mular- dand	Frühma- stente, Jungente, (Junge) Flugente (Junge Mular- dente)	(Noor)part, pardipoeg. (noor) muskuspart, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες Βαρβαρίας, (νεαρές) άπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	(Mlada) patka, (mlada) mošusna patka, (mlada) patka mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra «mulard»	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (jauna) Mulard pīle
2.	Патица, мускусна патица, мюлар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avlsberbe- riand Avlsmu- lardand	Ente, Flugente Mular- dente	Part, muskuspart, mullard	Πάπιες, πάπιες Βαρβαρίας πάπιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Patka, mošusna patka, patka mulard	Anatra Anatra muta Anatra «mulard»	Pīle, muskuspīle, Mulard pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmast- gans, (Junge) Gans, Jungmast- gans	(Noor)hani, hanepoeg	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	(Mlada) guska	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Guska	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehøne	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Mlada) biserka	(Giovane) faraona	(Jauna) pārļu vistiņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsper- lehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Biserka	Faraona	Pērļu vistiņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas, viščiukas broileris	Csirke, brojlercsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, gaidys (arba višta) troškinti arba virti	Kakas, tyúk, sütésre vagy főzésre szánt szárnyas	Serduk, tiġieġa (tal-brodu)	Haan, hen soep- of stoofkip	Kura rosółowa	Galo, galinha	Cocoș, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt-, eller kokhöna
3.	Kaplūnas	Kappan	Ħasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöttö-kukko)	Kapun
4.	Viščiukas tabaka (arba poussin) (coquelet) tipo viščiukas)	Csibe	Ghattuqa, coquelet	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatal kakas (bébikakas)	Serduq tat-tip brother	Jonge haan	Kogut typu nieśnego	Irmão de poedeira	Pui masculi de carne	Kohútik	Petelin lahkega tipa	Munintaro-tuinen kukkopoika	Värphönstuppar
1.	Kalakučiukas	(Fiatal) pulyka	Dundjan (žghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukas, muskusinis ančiukas, mulardinis ančiukas	Fiatal kacs, (fiatal) pézsma-kacs, (fiatal) Mulard-kacs	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus tà papra) muskovy (žghira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „Mulard”-eend	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piżmowa, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i>	Rață (tânără), rață (tânără) din specia Cairina moschata, rață (tânără) Mulard	(Mladá kačica), káča, (Mladá) pižmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (mlada) muškatna raca, (mlada) mulard raca	(Nuori) ankka, (Nuori) myskiankka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardanka (ung) myskanka

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
2.	Antis, muskusinė antis, mulardinė antis	Kacsa, pézsma- kacsa, Mulard-kacsa	Papra, papra <i>muscovy</i> , papra <i>mulard</i>	Eend Barbarijse eend „ <i>Mulard</i> ”- eend	Kaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mulard</i>	Rață, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškatna raca, mulard raca	Ankka, myskiankka	Anka, mulardanka, myskanka
1.	Žasiukas	(Fiatal) liba	Wiżża (žghira fl-eta), fellusa tà wiżża	(Jonge) gans	Młoda geś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gås, gåsunge
2.	Žąsis	Liba	Wiżża	Gans	Geś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gås
1.	Perlinis viščiukas	(Fiatal) gyöngytyúk	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinė višta	Gyöngytyúk	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

Nomi dei tagli di carni di pollame di cui all'articolo 2, punto 2

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Polovica	Metà	Puse
b)	Четвъртинка	Cuarto	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτημό- ριο	Quarter	Quart	Četvrt	Quarto	Ceturtdaļa
c)	Неразделени задни четвъртинки	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrťka	Sammen- hængende lårstykker	Hintervier- tel am Stück	Lahti lõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημό- ρια ποδιών	Unsepara- ted leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Neodvojene stražnje četvrti	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturtdaļas
d)	Гърди	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierthe Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Prsa	Petto con osso	Krūtiņa

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
e)	Бутче	Muslo y contramuso	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Batak sa zabatkom	Coscia	Kāja
f)	Пилешко бутче с част от гърба, прикрепен към него	Cuarto trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückenstück	Koib koos seljaosaga	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Pileći batak sa zabatkom s dijelom leđa	Coscetta	Cāļa kāja ar muguras daļu
g)	Бедро	Contramuso	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Kints	Μηρός (μπούτι)	Thigh	Haut de cuisse	Zabatak	Sovraccoscia	ciska jeb šķiņķis
h)	бедро с костта с част от гърба, прикрепен към него	Contramuso sin deshuesar con una porción de espalda	Nevykostėnė stehno s částí hřbetu	Ikke-udbenet lår med en del af ryggen	Nicht entbeinter Oberschenkel mit Rückenstück	Kondiga kints koos seljaosaga	Μηρός (μπούτι) με κόκαλο με μέρος της πλάτης	Bone-in thigh with a portion of the back	Cuisse non désossée avec une portion du dos attachée	Zabatak s kosti i dijelom leđa	Sovraccoscia non disossata con unita parte del dorso	Neatkaulota ciska jeb šķiņķis ar muguras daļu
i)	Кълка	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	poolkoib	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Batak	Fuso	Stilbs
j)	Крило	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Krilo	Ala	Spārns
k)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahti lõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Neodvojena krila	Ali non separate	Nesadalīti spārni
l)	Филе от гърди	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φιλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	File od prsa	Filetto, fesa	Krūtiņas fileja

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
m)	Филе от гърди с вилчата кост	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou s klíčnı́ kostı́	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüssel-bein	Rinnafilee koos rangluuga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκα-λο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	File od prsa s prsnom kosti	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar atslēgas kaulu
n)	Нетлъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha („magret“ või „maigret“)	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
o)	вътрешно филе	Filete interior	Vnitřnı́ filet	Inderfilet	Innenfilet	Rinnafilee sisetükk	Φιλετάκι	Inner fillet	Filet intérieur	Minifile	Filetto interno	Iekšējā fileja
p)	ходила	Patas	Běháký	Fødder	Fuß	Kannused	Άκρα	Feet	Pattes	Nogica	Zampe	Pēdas
q)	крачета	Garras	Pařátý	Ben	Klaue	Põiad	Πόδια	Paws	Parties inférieures de pattes	Stopala	Piedi	Pēdas pamatnes
r)	шия	Cuello	Krk	Hals	Hals	Kael	Λαιμός	Neck	Cou	Vrat	Collo	Kakls
s)	глава	Cabeza	Hlava	Hoved	Kopf	Pea	Κεφαλή	Head	Tête	Glava	Testa	Galva
t)	пилешко филе с кожа	Suprema	Supreme	Supreme	Supreme	Väärttükk	Ανώτατο μέρος	Supreme	Suprême	File supreme	Suprema (supreme)	Krūtiņas fileja ar spārnu
u)	вилчата кост	Fúrcula	Klíčnı́ kost	Ønskeben	Schlüssel-bein	Rangluu	οστόύν του στέρνου	Wishbone	Furcula (ou fourchette)	Prsna kost	Forcella	Atslēgas kauls
v)	лопатка (скапула)	Escápula	Lopatka	Bovblad	Scapula	Abaluu	ωμοπλάτη	Scapula	Omoplate	Lopatica	Scapola	Lāpstiņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Pusė	Fél	Nofs	Helft	Półowka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrtka hydiny	Četrť	Neljännnes	Kvart

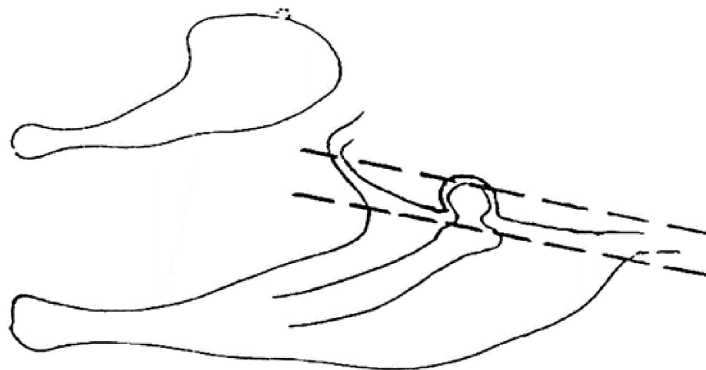
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
c)	Neatskirti ketvirčiai su šlaunelėmis	Összefüggő combnegye- dek	Il-kwarti ta wara tas- saqajn, mhux separati	Niet- gescheiden achterkwar- ten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posterioare neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljän- nes	Bakdelspart
d)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Kulšėlė	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydínové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko kulšėlė su nugarėlės dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat- tigieğa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščančja bedra z delom hrbta	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingk- lubba med del av ryggben
g)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-biċċa ta fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Šlaunelė su kaulu ir nugarėlės dalimi	Csontos felsőcomb a hát egy részével	Koxxa bl-ghadma b'biċċa mid- dahar imqabbda maghha	Bovenpoot/ bovendij met rugdeel (bout) met been	Udo z kością z częścią grzbietu	Coxa não desossada com uma porção do dorso	Partea de sus a pulpei cu os, cu o porțiune de spate atașată	Nevykostené stehno s panvou	Stegno s kostmi z delom hrbta	Luullinen reisi, jossa on kiinni osa selkää	Överlår med del av ryggben
i)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
j)	Sparnelis	Szárnny	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydínové křídélko	Peruti	Siipi	Vinge
k)	Neatskirti sparneliai	Összefüggő szárnyak	Ġwienah mhux separate	Niet- gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhän- gande vingar

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
l)	Krūtinėlės filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
m)	Krūtinėlės filė su raktikauliu	Mellfilé villacsonttal	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borstfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeș	Hydinový rezeň s kostou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee solisluineen	Bröstfilé med nyckelben
n)	<i>Magret, maigret</i> tipo anties (arba žąsies) krūtinėlės filė	Bőrös kacsamellfilé vagy bőrös libamellfilé (magret, maigret)	<i>Magret, maigret</i>	Magret	Magret	<i>Magret, maigret</i>	Tacâm de pasăre, Spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
o)	Vidinė filė	Belső filé	Flett intern	Binnenfilet	Filet wewnątrzny	Filete interior	File interior	Vnúťorné filé	Notranji file	Sisäfilee	Innerfilé
p)	Kojos	Láb	Saqajn	Voet	Stopy	Patas	Picior	Nohy	Stopalo	Jalka	Fötter
q)	Pėdos	Talp	Is-saqajn bid-dwiefer tal-annimal	Klauw	Łapy	Pés	Labe	Nôžky	Spodnji del stopala	Varvasosa	Tåpartier
r)	Kaklelis	Nyak	Għonq	Hals	Szyja	Pescoço	Gât	Krk	Vrat	Kaula	Hals
s)	Galva	Fej	Ras	Kop	Głowa	Cabeça	Cap	Hlava	Glava	Pää	Huvud
t)	Krūtinėlė su sparno dalimi	Mellfilé szárnytóvel („supreme“)	Suprem	Suprême	Filet <i>supreme</i>	Supremo	Supremă	<i>Supreme</i>	Prsi brez kosti s kožo in nadlahtnico	Supreme	Suprême
u)	Krūtinkaulio išsišakojimas	Villacsont	Klavikola	Vorkbeen	Obojczyk	Fúrcula	Claviculă	Kľúčna kosť	Ključnica	Solisluu	Nyckelben
v)	Mentė	Lapocka	Skapula	Schouderblad	Łopatka	Escápula	Scapulă	Lopatka	Lopatica	Lapaluu	Skulderblad

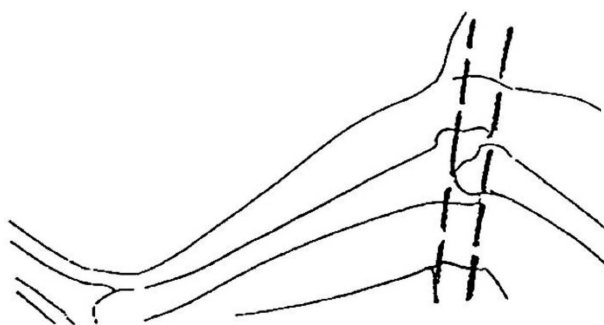
ALLEGATO II

Sezionatura che separa la sovraccoscia/coscia dal dorso di cui all'articolo 2, punto 2, secondo comma

- delimitazione dell'articolazione dell'anca

**Sezionatura che separa la sovraccoscia dal fuso**

- delimitazione dell'articolazione del ginocchio



ALLEGATO III

Descrizione della bruciatura da congelamento di cui all'articolo 8, paragrafo 3, lettera d)

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

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

ALLEGATO IV

Metodi di raffreddamento di cui all'articolo 9

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidisse- ment à l'air	Hlađenje strujanjem zraka	Raffredda- mento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно- душово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postřikem	Luftspraykø- ling	Luft- Sprühhühlu- ng	Õhkpiserdu- sjahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidisse- ment par aspersion ventilée	Hlađenje raspršivan- jem zraka	Raffredda- mento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar gaisu un smidzināšanu
3.	Охлаждане через потопяне	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddyp- ningskøling	Gegenstrom- Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidisse- ment par immersion	Hlađenje uranjanjem u vodu	Raffredda- mento per immersione	Dzesēšana iegremdējot

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldymas oru	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähdytys	Luftkylning
2.	Atšaldymas drėgnu oru	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht- sproeikoeling	Owiewowo- natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené sprejovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmasprayjääh- dytys	Evaporativ kylning
3.	Atšaldymas panardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'immersjoni	Dompelkoe- ling	Zanurze- niowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähdytys	Vattenkyl- ning

ALLEGATO V

Forme di allevamento di cui all'articolo 10, paragrafo 1

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
a)	Хранена с ... % ... гъска, хранена с овес	Alimen- tado con ... % de ... Oca engor- dada con avena	Krmena (čím) ... % (čeho) ... Husa krmená ovsem	Fodret med ... % ... Havrefo- dret gås	Mast mit ... % ... Hafermast- gans	Söödetud ..., mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχαιίνεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Barība ar ... % ... ar auzām barotas zosis	Barība ar ... % ... ar auzām barotas zosis
b)	Εκстензивно закрито (отгледан на закрито)	Extensivo en interior	Exten- zivní v hale	Ekstensivt stal- dopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnrea- red)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās ("Audzēti kūti")
c)	Свободен начин на отглеждане	Campero	Volný výběh	Fritgående	Freilandhal- tung	Vabapidamine	Ελευθέρης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	Slobodan uzgoj	All'a- perto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Campero tradicio- nal	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Freilandhal- tung	Traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτρο- φείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier- élevé en plein air	Tradicio- nalni slobodan uzgoj	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане – пълна свобода	Campero criado en total libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhal- tung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabadu- sega traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτρο- φείο απεριόριστης τροφής	Free-range — total freedom	Fermier- élevé en liberté	Slobodan uzgoj – neograni- čeni ispušt	Rurale in libertà	Pilnīgā brīvība

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	... %-ban ...-val/vel etetve Zabbal etettett liba	Mitmugħa bi ... % ta' ... Wiżża mitmugħa bilhafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu ... % de ... Gâște furajate cu ovăz	Kfmené ... % ... husi kfmené ovsom	Krmljeno z ... % gos, krmljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää ... % Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutfodrad gås
b)	Ekstensyvus paukščių auginimas patalpose (tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Imrobbija għewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnenge- houden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Crescute în spații închise – sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielke (chov v hale)	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäi- nen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai auginami paukščiai	Szabadtartás	Trobbija fil- beraħ (free range)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliber- dade	Creștere liberă	Výbehový chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun	Tillgång till utomhusvi- stelse
d)	Tradiciškai laisvai auginami paukščiai	Hagyomá- nyos szabadtartás	Trobbija fil- beraħ tradizzjonali	Boerenschar- rel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované navol'no	Tradicio- nalna prosta reja	Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa	Traditionell utomhusvi- stelse
e)	Visiškoje laisvėje auginami paukščiai	Teljes szabadtartás	Trobbija fil- beraħ – libertà totali	Boerenschar- rel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creștere liberă totală	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellinen liikkumava- paus	Uppfödd i full frihet

ALLEGATO VI

Condizioni di cui all'articolo 10, paragrafo 1

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

L'indicazione degli ingredienti dell'alimentazione precisati qui di seguito presuppone che:

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

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

b) Estensivo al coperto

L'uso di tale termine implica quanto segue:

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

c) All'aperto

L'uso di tale termine implica quanto segue:

- i) la densità nel ricovero e l'età alla macellazione rispettano i limiti fissati alla lettera b), eccetto per i polli, per i quali la densità può essere aumentata a 27,5 kg di peso vivo per metro quadrato, ma non superare 13 capi, e per i capponi, per i quali la densità non deve superare i 7,5 capi con un massimale di 27,5 kg di peso vivo per metro quadrato;
- ii) per almeno metà della durata del loro ciclo vitale, gli animali hanno avuto permanentemente accesso, durante le ore diurne, a parchetti esterni ricoperti in buona parte da vegetazione, con una superficie pari ad almeno:
 - 1 m² per pollo o per faraona,
 - 2 m² per anatra o per cappone,
 - 4 m² per tacchino o per oca.

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

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

d) Rurale all'aperto

L'uso di tale termine implica quanto segue:

- i) la densità per metro quadrato di superficie all'interno del ricovero non supera:
 - per i polli: 12 capi, ma non più di 25 kg di peso vivo; tuttavia, se sono impiegati ricoveri mobili di superficie non superiore a 150 m² che restano aperti durante la notte, la densità per metro quadrato può arrivare a 20 capi, ma senza superare i 40 kg di peso vivo per metro quadrato;
 - per i capponi: 6,25 capi (fino all'età di 91 giorni, 12 capi), ma non più di 35 kg di peso vivo;
 - per le anatre mute e le anatre di Pechino: 8 maschi, ma non più di 35 kg di peso vivo, 10 femmine, ma non più di 25 kg di peso vivo;
 - per le anatre «mulard»: 8 capi ma non più di 35 kg di peso vivo;
 - per le faraone: 13 capi ma non più di 25 kg di peso vivo;
 - per i tacchini: 6,25 capi (fino all'età di sette settimane, 10 capi), ma non più di 35 kg di peso vivo;
 - per le oche: 5 capi (fino all'età di sei settimane, 10 capi), 3 capi se il finissaggio è operato in clausura durante le ultime tre settimane dell'ingrassamento, ma non più di 30 kg di peso vivo;
- ii) la superficie totale utilizzabile dei ricoveri di ciascuna unità di produzione non supera i 1 600 m²;
- iii) ciascun ricovero non contiene più di:
 - 4 800 polli,
 - 5 200 faraone,
 - 4 000 femmine di anatra muta o di anatra di Pechino o 3 200 maschi di anatra muta o di anatra di Pechino o 3 200 anatre «mulard»,
 - 2 500 capponi, oche e tacchini;
- iv) il ricovero è provvisto di aperture di passaggio la cui luce complessiva è di almeno 4 m per 100 m² di superficie dell'edificio;
- v) gli animali hanno permanentemente accesso, durante le ore diurne, a parchetti esterni almeno fin dall'età di:
 - sei settimane nel caso di polli e capponi,
 - otto settimane nel caso di anatre, oche, faraone e tacchini;
- vi) i parchetti esterni comprendono una superficie in gran parte coperta di vegetazione almeno pari a:
 - 2 m² per pollo, anatra muta, anatra di Pechino o faraona,
 - 3 m² per anatra «mulard»,
 - 4 m² per cappone, a partire dal 92° giorno (2 m² fino al 91° giorno),
 - 6 m² per tacchino,
 - 10 m² per oca.

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

- vii) gli animali ingrassati sono di una razza a crescita lenta;
- viii) il mangime utilizzato nella fase di ingrasso contiene almeno il 70 % di cereali;
- ix) l'età minima alla macellazione è di:
 - 81 giorni per i polli,
 - 150 giorni per i capponi,
 - 49 giorni per le anatre di Pechino,
 - 70 giorni per le femmine di anatra muta,
 - 84 giorni per i maschi di anatra muta,
 - 92 giorni per le anatre «mulard»,
 - 94 giorni per le faraone,
 - 140 giorni per i tacchini e le oche da carne, venduti interi,
 - 98 giorni per le femmine di tacchino destinate al sezionamento,
 - 126 giorni per i maschi di tacchino destinati al sezionamento,
 - 95 giorni per le oche destinate alla produzione di fegato grasso e di magret,
 - 60 giorni per le oche giovani;
- x) il finissaggio in clausura non supera:
 - per i polli di più di 90 giorni: 15 giorni,
 - per i capponi: 4 settimane,
 - per le oche e le anatre «mulard» di più di 70 giorni destinate alla produzione di fegato grasso e di magret: 4 settimane.

e) Rurale in libertà

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

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

ALLEGATO VII

Tenore massimo d'acqua nelle carcasse di pollo di cui all'articolo 14, paragrafo 1

Il tenore totale d'acqua dei polli, determinato con il metodo di analisi descritto nell'allegato I del regolamento di esecuzione (UE) 2026/344 è confrontato col valore limite espresso dalle formule seguenti:

- a) raffreddamento ad aria
Assumendo che il minimo assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione sia pari al 2 % ⁽¹⁾, il valore massimo ammissibile del tenore totale d'acqua (W_G) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo si ottiene con la seguente formula:
polli: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$;
- b) raffreddamento per asperzione e ventilazione
Assumendo che il minimo assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione sia pari al 4,5 % ⁽¹⁾, il valore massimo ammissibile del tenore totale d'acqua (W_G) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo si ottiene con la seguente formula:
polli: $W_G = 3,79 \times RP_A + 42$;
- c) raffreddamento per immersione
Assumendo un assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione pari al 7 % ⁽¹⁾, il valore massimo ammissibile del tenore totale d'acqua (W_G) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo si ottiene con la seguente formula:
polli: $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$;
- d) altri metodi di raffreddamento o una combinazione di due o più metodi definiti all'articolo 9
Assumendo che il minimo assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione sia pari al 2 % ⁽¹⁾, il valore massimo ammissibile del tenore totale d'acqua (W_G) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo si ottiene con la seguente formula:
polli: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

Se il valore medio del tenore d'acqua (W_A) delle sette carcasse, determinato in base al punto 6.2 dell'allegato I del regolamento di esecuzione (UE) 2026/344, non è superiore ai valori massimi di cui al punto 1 (W_G), la quantità di pollame sottoposto a controllo è considerata conforme.

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

ALLEGATO VIII

Tenore massimo d'acqua nei tagli di carne di pollame di cui all'articolo 14, paragrafo 2

Il tenore totale d'acqua nei tagli di carne di pollame determinato con il metodo di analisi descritto nell'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2026/344 è confrontato con i valori limite nel modo seguente.

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

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

Nel caso in cui vengano utilizzati altri metodi di raffreddamento o una combinazione di due o più dei metodi definiti all'articolo 9, l'assorbimento d'acqua inevitabile è del 2 % e i valori massimi ammissibili per il rapporto W/RP sono quelli fissati per il metodo di raffreddamento ad aria che figurano nella tabella precedente.

Se il rapporto medio W_A/RP_A dei cinque tagli, determinato in base ai valori di cui al punto 6.2 dell'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2026/344, non è superiore ai rapporti indicati nel presente allegato, la quantità di tagli di pollame sottoposta al controllo è considerata conforme.

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

ALLEGATO IX

Livelli massimi di acqua assorbita nelle carcasse di pollo di cui all'articolo 14, paragrafo 3

L'assorbimento d'acqua totale nelle carcasse di pollo, determinato con il metodo descritto nell'allegato III del regolamento di esecuzione (UE) 2026/344 è confrontato con i valori limite nel modo seguente:

1. il risultato non deve essere superiore alle percentuali seguenti del peso iniziale della carcassa o a qualsiasi altra cifra che consenta di rispettare il tenore massimo totale d'acqua estranea:
 - per il raffreddamento ad aria: 0 %,
 - per il raffreddamento per aspersione o ventilazione: 2,0 %,
 - per il raffreddamento per immersione: 4,5 %;
 2. nei casi in cui le carcasse vengano raffreddate con un altro metodo di raffreddamento o una combinazione di due o più dei metodi definiti all'allegato 9, il tenore massimo d'acqua non supera lo 0 % del peso originale della carcassa.
-

ALLEGATO X

INDICAZIONI DI CUI ALL'ARTICOLO 14, PARAGRAFO 4

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

ALLEGATO XI

Compiti e struttura organizzativa del comitato di esperti nel controllo del tenore d'acqua delle carni di pollame di cui all'articolo 16

Al comitato di esperti sono affidati i seguenti compiti:

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

Il comitato di esperti è organizzato come segue:

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

ALLEGATO XII

Tavola di concordanza di cui all'articolo 17

Regolamento (CE) n. 543/2008	Presente regolamento	Regolamento di esecuzione (UE) 2026/344
Articolo 1	Articolo 2	—
Articolo 2	Articolo 3	Articolo 3, paragrafo 1
Articolo 3	Articolo 4	—
Articolo 4	Articolo 5	—
Articolo 5	Articolo 6	—
Articolo 6	Articolo 7	—
Articolo 7	Articolo 8	—
Articolo 8	—	Articolo 3
Articolo 9	—	—
Articolo 10	Articolo 9	—
Articolo 11	Articolo 10	—
Articolo 12	Articolo 11	Articolo 4
Articolo 13	Articolo 12	—
Articolo 14	Articolo 13	—
Articolo 15	Articolo 14	Articolo 5
Articolo 16	Articolo 14, paragrafo 4	Articolo 6
Articolo 17	—	Articolo 7
Articolo 18	Articolo 15	—
Articolo 19	Articolo 16	—
Articolo 20	Articolo 14	Articolo 8