



REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 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

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 (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 90 bis, paragrafo 6, lettere b) e c), e l'articolo 91, lettere b), d), f) e g),

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 1308/2013 ha abrogato e sostituito il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽²⁾. Il regolamento (UE) n. 1308/2013 stabilisce norme di commercializzazione per le 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. Tali atti dovrebbero sostituire le disposizioni del regolamento (CE) n. 543/2008 della Commissione ⁽³⁾, abrogato dal regolamento delegato (UE) 2026/343 ⁽⁴⁾. I riferimenti al regolamento abrogato dovrebbero essere letti conformemente all'allegato XII di tale regolamento delegato, che prevede una tavola di concordanza.
- (2) Le disposizioni dal presente regolamento, in particolare quelle riguardanti la vigilanza e il rispetto dello stesso, devono essere applicate in modo uniforme su tutto il territorio dell'Unione. Le modalità di applicazione adottate a tal fine devono essere anch'esse uniformi. È pertanto necessario stabilire misure comuni per il campionamento e le tolleranze.
- (3) Per garantire il buon funzionamento del mercato delle carni di pollame occorre stabilire disposizioni comuni relative ai controlli che gli Stati membri devono effettuare per verificare il rispetto delle norme di commercializzazione delle carni di pollame.
- (4) Ai fini dell'applicazione uniforme delle norme di commercializzazione delle carni di pollame è opportuno definire la nozione di lotto nel settore delle carni di pollame.
- (5) 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.

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

⁽²⁾ 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>).

⁽³⁾ 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>).

⁽⁴⁾ 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 (GU L, 2026/343, 17.2.2026, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2026/343/oj).

- (6) Per garantire il rispetto delle norme di commercializzazione, è necessario prevedere disposizioni riguardo alle misure da prendere in esito a controlli in cui si constati l'irregolarità di una spedizione, quando le merci non sono conformi alle prescrizioni del presente regolamento. È opportuno stabilire una procedura per la risoluzione delle controversie che possono sorgere in relazione alle spedizioni nel mercato interno, compresa la cooperazione delle autorità nazionali con la Commissione al fine di effettuare ispezioni in loco.
- (7) Per garantire il buon funzionamento del mercato, è opportuno prevedere che gli Stati membri controllino il tenore d'acqua del pollame congelato e surgelato. Per garantire l'applicazione uniforme del presente regolamento è opportuno disporre che essi informino la Commissione e gli altri Stati membri dei risultati dei controlli.
- (8) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato per l'organizzazione comune dei mercati agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Oggetto

Il presente regolamento stabilisce modalità di applicazione comuni delle norme di commercializzazione per le carni di pollame di cui al regolamento delegato (UE) 2026/343, in particolare per quanto riguarda:

- a) i controlli di conformità alla norma di commercializzazione per le carni di pollame;
- b) la cooperazione e l'assistenza tra le autorità competenti per quanto riguarda alcuni controlli di conformità di cui alla lettera a);
- c) i registri tenuti dagli operatori;
- d) i metodi di analisi.

Articolo 2

Definizioni

Al presente regolamento si applicano le definizioni di cui all'articolo 2 del regolamento delegato (UE) 2026/343.

Articolo 3

Controlli della conformità anatomica

1. La conformità dei lotti di carni di pollame agli articoli 2, 4 e 8 del regolamento delegato (UE) 2026/343 deve essere verificata regolarmente, con frequenze appropriate determinate in base al rischio. Le decisioni derivanti dall'inosservanza del presente articolo possono essere adottate soltanto per l'intero lotto controllato.

Ai fini del presente regolamento un «lotto» è costituito da almeno 100 unità di carni di pollame di specie e taglio uniformi, della stessa classe, dello stesso ciclo produttivo, provenienti dallo stesso macello o laboratorio di sezionamento, ubicati nello stesso luogo, che formano oggetto dell'ispezione.

2. Da ogni lotto di ciascuno dei prodotti di cui all'articolo 2 del regolamento delegato (UE) 2026/343 che devono essere ispezionati presso un macello, un laboratorio di sezionamento, un punto di vendita all'ingrosso o al minuto, o in qualunque altra fase della commercializzazione, anche durante il trasporto o, nel caso di importazioni da paesi terzi, all'atto dello sdoganamento, viene prelevato a caso un campione. La dimensione del campione e il numero tollerabile di unità non idonee per dimensione del lotto sono i seguenti:

Dimensione del lotto	Dimensione del campione	Tolleranza (numero di unità non idonee)	
		Totale	Per l'articolo 2, punti 1) ⁽¹⁾ e 3), e per l'articolo 8, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2026/343
1	2	3	4
100-500	30	5	2
501-3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(¹) Tolleranza all'interno di ciascuna specie di cui all'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2026/343, non da una specie all'altra.

3. Il numero totale tollerabile di unità non idonee all'interno di un lotto è indicato nella colonna 3 della tabella di cui al paragrafo 2.

Tuttavia il numero di unità non idonee non conformi all'articolo 2, punti 1) e 3), o all'articolo 8, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2026/343, non deve superare le cifre indicate nella colonna 4 della tabella.

Per quanto riguarda i prodotti di cui all'articolo 2, punto 3), del regolamento delegato (UE) 2026/343 eventuali unità non idonee possono essere tollerate in un lotto soltanto se di peso non inferiore a 240 g per i fegati d'anatra e a 385 g per i fegati d'oca.

4. Per le carni di pollame della classe B, il numero tollerabile di unità non idonee per lotto è raddoppiato.

5. Se il lotto ispezionato non è considerato idoneo, l'ente incaricato della sorveglianza ne vieta la commercializzazione, ovvero l'importazione se il lotto proviene da un paese terzo, fino al momento in cui venga dimostrato che si è provveduto a renderlo conforme con quanto disposto dagli articoli 2 e 8 del regolamento delegato (UE) 2026/343.

Articolo 4

Controlli delle menzioni riservate facoltative

1. Gli operatori del settore alimentare che commercializzano prodotti che utilizzano i termini di cui all'articolo 10 del regolamento delegato (UE) 2026/343 sono soggetti a registrazione speciale.

2. Le ispezioni relative al rispetto degli articoli 10 e 11 del regolamento delegato (UE) 2026/343 sono effettuate con frequenze appropriate determinate in base al rischio presso:

- l'azienda;
- i mangimifici e i fornitori di mangimi;
- il macello;
- l'incubatoio.

3. Ogni Stato membro comunica agli altri Stati membri e alla Commissione, con ogni mezzo idoneo, compresa la pubblicazione su Internet, l'elenco aggiornato degli operatori del settore alimentare riconosciuti e registrati conformemente al paragrafo 1, recante i nomi e gli indirizzi nonché il numero assegnato a ognuno di essi.

*Articolo 5***Analisi del tenore d'acqua tecnicamente inevitabile nelle carcasse di polli**

1. Il metodo di analisi del valore del tenore d'acqua tecnicamente inevitabile di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2026/343 è stabilito nell'allegato I del presente regolamento («prova chimica»).
2. Le competenti autorità designate da ciascuno Stato membro vigilano a che i macelli adottino tutte le misure necessarie per conformarsi all'articolo 14 del regolamento delegato (UE) 2026/343, in particolare a che:
 - a) siano prelevati campioni per il controllo dell'assorbimento d'acqua durante la refrigerazione e del tenore d'acqua delle carcasse di pollo congelate e surgelate,
 - b) i risultati dei controlli siano registrati e conservati per un periodo di un anno;
 - c) ogni lotto sia contrassegnato con la data di produzione; la data di produzione di ciascun lotto figuri nel registro di produzione.

*Articolo 6***Controlli dell'assorbimento d'acqua e del tenore totale d'acqua nelle carcasse di pollo**

1. Conformemente all'allegato III nei macelli sono effettuati controlli regolari dell'assorbimento d'acqua, con frequenze appropriate determinate in procedure elaborate nel rispetto dei principi del sistema HACCP a norma del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ^(¹).

Qualora da tali controlli emerga che la quantità d'acqua assorbita è superiore alle soglie di cui all'allegato IX del regolamento delegato (UE) 2026/343, il macello procede immediatamente ai necessari adeguamenti tecnici del processo.

2. Le autorità competenti effettuano periodicamente controlli del tenore d'acqua, con frequenze appropriate determinate in base al rischio e a campione, sulle carcasse di pollo congelate e surgelate di ciascun macello utilizzando il metodo di analisi di cui all'articolo 5, paragrafo 1. Detti controlli non devono essere effettuati sulle carcasse per le quali è stato dimostrato all'autorità competente che sono destinate esclusivamente all'esportazione.

3. Se il risultato dei controlli di cui al paragrafo 2 supera i valori di cui all'articolo 14, paragrafo 2, del regolamento delegato (UE) 2026/343, il macello interessato può chiedere che sia effettuata una controanalisi di un lotto nel laboratorio di riferimento dello Stato membro, utilizzando un metodo scelto dall'autorità competente dello Stato membro. I costi dell'analisi suddetta sono a carico del detentore del lotto.

4. Se dopo la controanalisi non è considerato conforme al presente regolamento, il lotto in questione resta sotto il controllo dell'autorità competente sino al momento in cui riceve un trattamento conforme alle disposizioni dei paragrafi 5 e 6 o è oggetto di altra decisione.

5. Se si certifica all'autorità competente che il lotto di cui al paragrafo 4 è destinato all'esportazione, la medesima autorità competente adotta i necessari provvedimenti per evitare che detto lotto sia commercializzato all'interno dell'Unione.

6. L'autorità competente può autorizzare la commercializzazione del lotto nell'Unione conformemente all'articolo 14, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2026/343.

7. I paragrafi 2, 3 e 4 si applicano mutatis mutandis alle carcasse di pollo congelate e surgelate importate al momento dello sdoganamento.

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj>).

Articolo 7

Cooperazione e assistenza nei controlli del tenore d'acqua

1. Lo Stato membro di destinazione può, ove sussistano fondati motivi per sospettare irregolarità, effettuare controlli a campione non discriminatori su carcasce di pollo congelate o surgelate, per verificare che un lotto soddisfi i requisiti previsti dall'articolo 14 del regolamento delegato (UE) 2026/343.

2. I controlli di cui al paragrafo 1 sono effettuati nel luogo di destinazione della merce o in altra opportuna sede; in quest'ultimo caso, l'inoltro della merce deve essere perturbato quanto meno possibile, il luogo non deve trovarsi alla frontiera e la merce deve poter pervenire normalmente a destinazione dopo il prelievo dei campioni necessari. Tuttavia i prodotti in questione non sono venduti al consumatore finale prima che il risultato dei controlli dimostri la conformità all'articolo 14 del regolamento delegato (UE) 2026/343.

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

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

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

3. Se il risultato dei controlli di cui al paragrafo 1 supera i valori di cui all'articolo 14, paragrafo 2, del regolamento delegato (UE) 2026/343, il detentore del lotto interessato può chiedere che sia effettuata una controanalisi in uno dei laboratori di riferimento degli Stati membri che figurano nell'elenco pubblicato dalla Commissione sul sito Europa, utilizzando lo stesso metodo di analisi della prova iniziale. I costi dell'analisi suddetta sono a carico del detentore del lotto. I compiti dei laboratori di riferimento sono elencati all'allegato IV del presente regolamento.

4. Se a seguito di un controllo effettuato a norma dei paragrafi 1 e 2 nonché, se del caso, di una controanalisi, si constata che le carcasce di pollo congelate o surgelate non sono conformi a quanto disposto dall'articolo 14, paragrafo 2, del regolamento delegato (UE) 2026/343, l'autorità competente dello Stato membro di destinazione applica le procedure indicate all'articolo 6, paragrafo 4, del presente regolamento.

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

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

La Commissione, di propria iniziativa per garantire l'applicazione uniforme delle norme di commercializzazione delle carni di pollame o su richiesta dell'autorità competente dello Stato membro di destinazione, può:

- a) chiedere la cooperazione delle autorità nazionali competenti dello Stato membro interessato per effettuare ispezioni in loco nello stabilimento in questione; o
- b) chiedere all'autorità competente dello Stato membro di spedizione di intensificare la frequenza dei controlli e aumentare il campionamento dei prodotti dello stabilimento interessato e, se necessario, di applicare sanzioni.

La Commissione comunica agli Stati membri le proprie conclusioni. Gli Stati membri sul cui territorio è effettuata un'ispezione forniscono al personale della Commissione l'assistenza necessaria all'espletamento dei loro compiti.

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

Qualora tali misure siano adottate per rimediare a irregolarità ripetute in uno stabilimento, i costi sostenuti per l'applicazione delle misure di cui al terzo comma, lettere a) e b), sono a carico dello stabilimento interessato.

Articolo 8

Controlli dell'assorbimento d'acqua e del tenore totale d'acqua nei tagli delle carni di pollo

1. Il metodo di analisi di cui all'articolo 14, paragrafo 2, del regolamento delegato (UE) 2026/343 è stabilito nell'allegato II del presente regolamento («prova chimica»).
2. Le autorità competenti designate da ciascuno Stato membro vigilano a che i macelli e i laboratori di sezionamento, annessi o meno ai macelli, adottino tutte le misure necessarie per conformarsi alle disposizioni dell'articolo 14 del regolamento delegato (UE) 2026/343, in particolare a che:
 - a) ad eccezione del raffreddamento ad aria delle carcasse di tacchino, siano effettuati controlli regolari dell'assorbimento d'acqua presso i macelli, in conformità dell'articolo 6, paragrafo 1, anche per le carcasse di polli e di tacchini destinate alla produzione dei tagli freschi, congelati e surgelati elencati all'articolo 14, paragrafo 2, del regolamento delegato (UE) 2026/343;
 - b) i risultati dei controlli siano registrati e conservati per un periodo di un anno;
 - c) ogni lotto sia contrassegnato con la data di produzione; la data di produzione di ciascun lotto figuri nel registro di produzione.
3. I controlli del tenore d'acqua di cui al paragrafo 1 sono effettuati, con frequenze appropriate determinate in base al rischio e a campione, sui tagli di pollo congelati e surgelati di ciascun laboratorio di sezionamento che produca tali tagli conformemente all'allegato II. Tali controlli non devono essere sui tagli per i quali è stato dimostrato all'autorità competente che sono destinati esclusivamente all'esportazione.
4. L'articolo 6, paragrafi da 2 a 5, e l'articolo 7 si applicano mutatis mutandis ai tagli di pollame di cui all'articolo 14, paragrafo 2, del regolamento delegato (UE) 2026/343.

Articolo 9

Notifiche

Le notifiche alla Commissione di cui al presente regolamento sono effettuate conformemente al regolamento delegato (UE) 2017/1183 ⁽⁶⁾ e al regolamento di esecuzione (UE) 2017/1185 ⁽⁷⁾ della Commissione.

⁽⁶⁾ Regolamento delegato (UE) 2017/1183 della Commissione, del 20 aprile 2017, che integra i regolamenti (UE) n. 1307/2013 e (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le notifiche alla Commissione di informazioni e documenti (GU L 171 del 4.7.2017, pag. 100, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2017/1183/oj).

⁽⁷⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2017/1185 della Commissione, del 20 aprile 2017, recante modalità di applicazione dei regolamenti (UE) n. 1307/2013 e (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le notifiche alla Commissione di informazioni e documenti e che modifica e abroga alcuni regolamenti della Commissione (GU L 171 del 4.7.2017, pag. 113, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2017/1185/oj).

*Articolo 10***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 in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 6 ottobre 2025

Per la Commissione

La presidente

Ursula VON DER LEYEN

ALLEGATO I

DETERMINAZIONE DEL TENORE TOTALE D'ACQUA DEI POLLI DI CUI ALL'ARTICOLO 5, PARAGRAFO 1

(Prova chimica)

1. OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il metodo per valutare il tenore totale d'acqua dei polli congelati o surgelati comporta la determinazione dei tenori d'acqua e di proteine di campioni prelevati da carcasse omogeneizzate di tali volatili. Il tenore totale d'acqua così determinato è confrontato col valore limite espresso dalle formule di cui all'allegato VII del regolamento delegato (UE) 2026/343 per determinare se sia stata o meno assorbita acqua in eccesso durante il processo. Se l'analista sospetta la presenza di sostanze che potrebbero interferire con la valutazione, prenderà le precauzioni del caso.

2. DEFINIZIONI

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

«Frattaglie»: fegato, cuore, ventriglio e ovidotto, tuorli e uova (con o senza guscio) ottenuti da galline da riforma al macello.

3. PRINCIPIO

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

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

4. ATTREZZATURA E REAGENTI

4.1. Bilancia per pesare le carcasse e relativi involucri con una precisione non inferiore a 1 grammo.

4.2. Ascia o sega per carne per sezionare la carcassa in pezzi che possano essere introdotti nel tritatore.

4.3. Tritatore e miscelatore di grande potenza, in grado di omogeneizzare pezzi interi di volatile congelato o surgelato.

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

4.4. Apparecchiatura come specificato nella norma ISO 1442, per la determinazione del tenore d'acqua.

4.5. Apparecchiatura come specificato nella norma ISO 937, per la determinazione del tenore di proteine.

5. PROCEDIMENTO

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

L'analisi deve essere effettuata su ciascuna delle sette carcasse separatamente o su un campione composito delle sette carcasse.

5.2. Iniziare la preparazione nell'ora successiva al ritiro delle carcasse dal congelatore.

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

6. CALCOLO DEI RISULTATI

- 6.1. a) Il peso dell'acqua (W) contenuta in ogni carcassa è dato dalla formula $aP_1/100$ e il peso delle proteine (RP) dalla formula $bP_1/100$, espressi in grammi. Determinare i totali dei pesi dell'acqua (W_7) e dei pesi delle proteine (RP_7) delle sette carcasse analizzate.
- b) Nel caso dell'analisi di un campione composito, determinare il tenore medio d'acqua (a %) e di proteine (b %) dei due campioni analizzati. Il peso dell'acqua (W_7) contenuta nelle sette carcasse è dato dalla formula $aP_7/100$ e il peso delle proteine (RP_7) dalla formula $bP_7/100$, espressi in grammi.
- 6.2. Determinare il peso medio d'acqua (W_A) e di proteine (RP_A) dividendo rispettivamente per sette i valori di W_7 e RP_7 .
- 6.3. Il tenore teorico d'acqua fisiologica determinato mediante questo metodo può essere calcolato con la formula seguente:
- polli: $3,53 \times RP_A + 23$.

ALLEGATO II

DETERMINAZIONE DEL TENORE TOTALE D'ACQUA DEI TAGLI DI CARNE DI POLLAME DI CUI ALL'ARTICOLO 8, PARAGRAFO 1**(Prova chimica)****1. OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE**

Il metodo per valutare il tenore totale d'acqua di alcuni tagli di carne di pollame comporta la determinazione dei tenori d'acqua e di proteine di campioni prelevati dai tagli di pollame omogeneizzati. Il tenore totale d'acqua così determinato è confrontato col valore limite espresso dalle formule di cui all'allegato VIII del regolamento delegato (UE) 2026/343 per determinare se sia stata o meno assorbita acqua in eccesso durante il processo. Se l'analista sospetta la presenza di sostanze che potrebbero interferire con la valutazione, prenderà le precauzioni del caso.

2. DEFINIZIONI E PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO

Le definizioni di cui all'articolo 2, punto 2), del regolamento delegato (UE) 2026/343 si applicano ai tagli di pollame di cui all'articolo 14, paragrafo 2, di tale regolamento delegato. L'entità dei campioni per i diversi tipi di carne di pollame corrisponde alle quantità seguenti:

- a) petto di pollo: metà del petto,
- b) filetto di petto di pollo: metà del petto, disossato e senza pelle,
- c) petto di tacchino, filetto/fesa di tacchino e carne di coscia di tacchino disossata: porzioni da 100 g circa,
- d) altri tagli: taglio intero quale definito all'articolo 2, punto 2), del regolamento delegato (UE) 2026/343.

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

3. PRINCIPIO

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

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

4. ATTREZZATURA E REAGENTI

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

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

- 4.4. Apparecchiatura come specificato nella norma ISO 1442, per la determinazione del tenore d'acqua.
- 4.5. Apparecchiatura come specificato nella norma ISO 937, per la determinazione del tenore di proteine.

5. PROCEDIMENTO

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

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

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

- 5.2. Iniziare la preparazione nell'ora successiva al ritiro dei tagli dal congelatore o dal frigorifero.

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

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

- 5.5. Prelevare un campione dell'omogeneizzato ed utilizzarlo immediatamente per determinare il suo tenore d'acqua secondo il metodo descritto nella norma ISO 1442, in modo da ottenere il tenore d'acqua indicato con «a %».
- 5.6. Prelevare anche un altro campione dell'omogeneizzato ed utilizzarlo immediatamente per determinare il tenore di azoto secondo il metodo descritto nella norma ISO 937. Convertire questo tenore di azoto in tenore di proteine grezze indicato come «b %», moltiplicandolo per il coefficiente 6,25.

6. CALCOLO DEI RISULTATI

- 6.1. a) Il peso dell'acqua (W) di ciascun taglio è dato dalla formula $aP_1/100$ e il peso delle proteine (RP) dalla formula $bP_1/100$, espressi in grammi.
Determinare i totali dei pesi d'acqua (W_5) e di proteine (RP_5) nei cinque tagli analizzati.
- b) Nel caso dell'analisi di un campione composito, determinare il tenore medio d'acqua (a %) e di proteine (b %) dei due campioni analizzati. Il peso dell'acqua (W_5) nei cinque tagli è dato dalla formula $aP_5/100$ e il peso delle proteine (RP_5) dalla formula $bP_5/100$, espressi in grammi.

- 6.2. Determinare il peso medio d'acqua (W_A) e di proteine (RP_A) dividendo rispettivamente per cinque i valori di W_5 e RP_5 .

6.3. Il rapporto teorico medio W/RP determinato con questo metodo è il seguente:

filetto/fesa e petto di pollo: $3,19 \pm 0,12$,

coscia e quarto della coscia di pollo: $3,78 \pm 0,19$,

filetto/fesa e petto di tacchino: $3,05 \pm 0,15$,

coscia di tacchino: $3,58 \pm 0,15$,

carne di coscia di tacchino disossata: $3,65 \pm 0,17$.

ALLEGATO III

**VERIFICA DELL'ASSORBIMENTO D'ACQUA NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE DI CUI
ALL'ARTICOLO 6, PARAGRAFO 1****(Prova presso l'impianto)**

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

ALLEGATO IV

COMPITI DEI LABORATORI NAZIONALI DI RIFERIMENTO DI CUI ALL'ARTICOLO 7, PARAGRAFO 3

Ai laboratori nazionali di riferimento sono affidati i compiti seguenti:

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