

REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2026/343 DE LA COMISIÓN**de 6 de octubre de 2025**

por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las normas de comercialización de la carne de aves de corral y se deroga el Reglamento (CE) n.º 543/2008 de la Comisión

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 del Consejo ⁽¹⁾, y en particular su artículo 75, apartado 2, su artículo 79, su artículo 86, letra a), y su artículo 89,

Considerando lo siguiente:

- (1) En su Comunicación de 20 de mayo de 2020 titulada «Estrategia “De la granja a la mesa” para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente» ⁽²⁾, la Comisión anunció la revisión de las normas de comercialización para facilitar la aceptación y el suministro de productos de la agricultura sostenible, y para reforzar la función de los criterios de sostenibilidad teniendo en cuenta el posible impacto de estas normas sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos. En este contexto, es preciso también modificar las normas vigentes de comercialización de la carne de aves de corral teniendo en cuenta los avances técnicos y la demanda de los consumidores, así como la evolución de la gripe aviar como factor de riesgo para los productores de carne de aves de corral criadas al aire libre.
- (2) El Reglamento (UE) n.º 1308/2013 derogó y sustituyó el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo ⁽³⁾. En la parte II, título II, capítulo I, sección 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 se establecen normas de comercialización de la carne de aves de corral y se faculta a la Comisión para adoptar actos delegados y actos de ejecución a ese respecto. Con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mercado de la carne de aves de corral en el nuevo marco jurídico, procede adoptar determinadas normas por medio de tales actos. Es conveniente que el presente Reglamento y el Reglamento de Ejecución (UE) 2026/344 de la Comisión ⁽⁴⁾ sustituyan al Reglamento (CE) n.º 543/2008 de la Comisión ⁽⁵⁾, que, por lo tanto, procede derogar.
- (3) Para permitir el buen funcionamiento del mercado de la carne de aves de corral, conviene que las normas de comercialización de la carne de aves de corral incluyan los criterios de clasificación, los requisitos de presentación, marcado y embalaje, el sistema de cría y el método de producción, la conservación y la manipulación, el uso de menciones reservadas facultativas, los niveles de tolerancia y las condiciones de importación. Dado que todos estos aspectos están estrechamente interrelacionados, es preciso que las disposiciones que rigen las normas de comercialización de la carne de aves de corral sean coherentes en todo su conjunto y, por lo tanto, se establezcan en un único acto delegado.
- (4) A fin de que la carne de aves de corral pueda comercializarse en distintas categorías en función de su conformación y aspecto, es necesario establecer definiciones relativas a la especie, edad y presentación, en el caso de las canales, y a la conformación anatómica y el contenido, en el caso de los cortes. En lo respecta al producto denominado «foie gras», es preciso establecer unas normas mínimas de comercialización que sean particularmente detalladas dado el elevado valor de ese producto y la necesidad de evitar el consiguiente riesgo de prácticas fraudulentas.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

⁽²⁾ COM(2020) 381 final.

⁽³⁾ Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) (DO L 299 de 16.11.2007, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj>).

⁽⁴⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2026/344 de la Comisión, de 6 de octubre de 2025, por el que se establecen las normas de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las normas de comercialización de la carne de aves de corral (DO L 2026/344, 17.2.2026, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2026/344/oj).

⁽⁵⁾ Reglamento (CE) n.º 543/2008 de la Comisión, de 16 de junio de 2008, por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral (DO L 157 de 17.6.2008, p. 46, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj>).

- (5) No es necesario aplicar esas normas a determinados productos y presentaciones que tienen carácter local o una importancia limitada. No obstante, las denominaciones de venta de tales productos no deben inducir a error a los consumidores por confusión con productos sujetos a dichas normas. Por otra parte, estas han de aplicarse también a los términos descriptivos adicionales que se utilicen junto a las denominaciones de venta de dichos productos.
- (6) Con objeto de aplicar de manera uniforme este Reglamento, procede definir los conceptos de «canal», «cortes» y «comercialización».
- (7) La temperatura de los productos durante su almacenamiento y manipulación reviste especial importancia a fin de mantener un alto nivel de calidad. Por lo tanto, es conveniente establecer la temperatura mínima a la que deberá conservarse la carne de aves de corral refrigerada, así como las tolerancias en cuanto a la temperatura mínima.
- (8) Entre las indicaciones que pueden utilizarse facultativamente en el etiquetado figuran las correspondientes al método de refrigeración y al sistema de cría. A efectos de la protección de los consumidores, la utilización de este último debe supeditarse al cumplimiento de criterios precisos sobre las condiciones de cría, la edad en el momento del sacrificio, la duración de la fase de engorde o la composición de los piensos.
- (9) Cuando la mención «cría al aire libre» figure en la etiqueta de carne de patos y ocas criados para la producción de «foie gras», resulta conveniente que dicha mención figure también en la etiqueta destinada al consumidor para garantizar una información completa sobre las características del producto.
- (10) En aras de la protección de los consumidores, conviene que los Estados miembros ejerzan una vigilancia permanente de la compatibilidad de los productos del sector de la carne de aves de corral vendidos en sus territorios con el Derecho de la Unión, incluidas las normas de comercialización y las medidas nacionales adoptadas en aplicación de dichas disposiciones. Las empresas que utilicen términos que hagan referencia a determinados sistemas de cría deberían ser inspeccionadas y llevar registros detallados a tal efecto.
- (11) Dado el nivel de especialización que requieren tales inspecciones, es oportuno que las autoridades competentes de los Estados miembros puedan encargar su realización a organismos independientes debidamente cualificados y autorizados, sin perjuicio de la supervisión y precauciones pertinentes. Es conveniente establecer normas a tal fin.
- (12) Los agentes económicos de los terceros países pueden desear hacer uso de las menciones facultativas relativas a los métodos de refrigeración y a los sistemas de cría. Con el fin de garantizar que los consumidores dispongan de información precisa y fiable, es conveniente establecer lo necesario a tal efecto, siempre que medie la oportuna certificación de la autoridad competente del tercer país de que se trate, que figure en una lista elaborada por la Comisión.
- (13) A fin de evitar engaño a los consumidores, y habida cuenta de la evolución económica y tecnológica de la producción de carne de aves de corral, es preciso fijar el contenido máximo de agua de la carne de aves de corral y definir un sistema de control, tanto en los mataderos como en todas las fases de comercialización, sin violar el principio de libre circulación de los productos en el mercado único.
- (14) Es necesario comprobar la absorción de agua en el establecimiento de producción y establecer métodos fiables para la determinación del contenido de agua añadida al faenar las canales de aves de corral congeladas o ultracongeladas, sin distinguir entre el líquido fisiológico y el agua externa procedente del faenado de las aves de corral, dado que esta distinción plantea dificultades de carácter práctico.
- (15) Procede prohibir la comercialización, sin la mención pertinente en el envase, de carne de aves de corral consideradas no conformes. Por consiguiente, es necesario establecer disposiciones relativas a las menciones que han de colocarse en los envases individuales y colectivos según su destino, con objeto de facilitar el control y evitar que se utilicen para otros fines.
- (16) Conviene designar laboratorios de referencia nacionales y de la Unión para la armonización de los requisitos relativos al contenido de agua.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Objeto

El presente Reglamento completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 con disposiciones sobre las normas de comercialización de la carne de aves de corral, en particular en lo que se refiere a:

- a) los criterios de clasificación y las definiciones;
- b) los requisitos de presentación, marcado y embalaje;
- c) el sistema de cría y el método de producción;
- d) la conservación y la manipulación;
- e) el uso de menciones reservadas facultativas;
- f) los niveles de tolerancia;
- g) las condiciones de importación.

Artículo 2

Ámbito de aplicación

El presente Reglamento se aplicará a los productos enumerados en el presente artículo. Los productos distintos de los contemplados en el presente artículo solo podrán comercializarse en la Unión con denominaciones que no induzcan a error a los consumidores por prestarse a confusión con los contemplados en el presente artículo o con las menciones previstas en el artículo 10, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁶⁾.

A efectos del presente Reglamento, los productos a que se refiere el artículo 75, apartado 1, letra g), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 se definen como sigue y los términos correspondientes en las demás lenguas oficiales de la Unión se enumeran en el anexo I:

- 1) Canales de aves de corral
 - a) AVES DE CORRAL DOMÉSTICAS (*Gallus domesticus*)
 - i) pollo (de carne): ave de corral en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada),
 - ii) gallo y gallina: aves de corral en las que la extremidad del esternón es rígida (osificada),
 - iii) capón: pollo macho castrado quirúrgicamente antes de haber alcanzado la madurez sexual y sacrificado a una edad mínima de 140 días; una vez castrados, los capones deben pasar un período mínimo de engorde de 77 días,
 - iv) pollito: pollo de peso inferior a 650 gramos de peso en canal (expresado sin menudillos, cabeza ni patas); los pollos de 650 a 750 gramos podrán denominarse «pollitos» si su edad en el momento del sacrificio no excede de 28 días; los Estados miembros podrán aplicar el artículo 4 del Reglamento de Ejecución (UE) 2026/344 para comprobar la edad de sacrificio,
 - v) gallo joven: pollo macho de estirpe ponedora en el que la extremidad del esternón es rígida pero no completamente osificada y cuya edad mínima de sacrificio es de 70 días.
 - b) PAVOS (*Meleagris gallopavo dom.*)
 - i) pavo (joven): ave en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada),
 - ii) pavo: ave en la que la extremidad del esternón es rígida (osificada).

⁽⁶⁾ Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

- c) PATOS (*Anas platyrhynchos* dom., *Cairina moschata*), pato cruzado (*Cairina moschata* x *Anas platyrhynchos*)
 - i) pato (joven) o anadino, pato de Berbería (joven), pato cruzado (joven): ave en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada),
 - ii) pato, pato de Berbería y pato cruzado: ave en la que la extremidad del esternón es rígida (osificada).
- d) OCAS (*Anser anser* dom.)
 - i) oca (joven) o ansarón: ave en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada); la capa de grasa que envuelve la canal es fina o relativamente fina; la grasa de la oca joven puede tener un color indicativo de una dieta especial,
 - ii) oca: ave en la que la extremidad del esternón es rígida (osificada); la capa de grasa que envuelve la canal es gruesa o relativamente gruesa.
- e) PINTADAS (*Numida meleagris domesticus*)
 - i) pintada (joven): ave en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada),
 - ii) pintada: ave en la que la extremidad del esternón es rígida (osificada).

A efectos del presente Reglamento, las variantes de sexo de los términos empleados en el primer párrafo, letras a) a e), se considerarán equivalentes.

2) Cortes anatómicos de las aves de corral

- a) Medio: media canal, obtenida por corte longitudinal siguiendo el plano de simetría que pasa por el esternón y la columna vertebral.
- b) Cuarto: cuarto trasero o delantero obtenido por corte transversal de un medio.
- c) Cuartos traseros unidos: ambos cuartos traseros unidos por una porción de lomo, con o sin el obispillo.
- d) Pechuga: el esternón y las costillas, o parte de estas, distribuidas a ambos lados del mismo, con la musculatura que los envuelve, tanto si la pechuga se presenta entera o partida por la mitad.
- e) Muslo y contramuslo: el fémur, la tibia y el peroné con la musculatura que los envuelve; los dos cortes se harán por las articulaciones.
- f) Cuarto trasero de pollo: la porción de espalda no sobrepasa el 25 % del peso del corte.
- g) Contramuslo: el fémur con la musculatura que lo envuelve; los dos cortes se harán por las articulaciones.
- h) Contramuslo sin deshuesar con una porción de espalda: un contramuslo sin deshuesar con una porción de espalda se obtiene cortando un cuarto posterior en la articulación entre la tibia y el fémur; la porción de espalda no sobrepasa el 35 % del peso del corte; se retiran el muslo, la rótula y la grasa abdominal; el contramuslo con una porción de espalda está formado por el contramuslo, la parte de espalda adherida y la grasa que los rodea; la glándula uropígea, la cola y la carne adyacente al hueso ilíaco pueden estar presentes o no.
- i) Muslo: la tibia y el peroné junto con la musculatura que los envuelve; los dos cortes se harán por las articulaciones.
- j) Ala: el húmero, el radio y el cúbito, junto con la musculatura que los envuelve; el húmero o el radio/cúbito junto con la musculatura que los envuelve podrán presentarse por separado. La extremidad, incluyendo el carpo, podrá haber sido eliminada o no. Los cortes se harán por las articulaciones.
- k) Alas unidas: ambas alas unidas por una porción de espalda, sin sobrepasar el peso de esta última el 45 % del peso total del corte.
- l) Filete de pechuga: la pechuga interior o exterior entera o partida por la mitad y deshuesada, es decir, sin esternón ni costillas. Si se trata de pechugas de pavo, el filete podrá incluir únicamente el músculo pectoral profundo.
- m) Filete de pechuga con clavícula: el filete de pechuga sin piel con solo la clavícula y el extremo cartilaginoso del esternón. El peso de la clavícula y el cartílago no debe sobrepasar el 3 % del peso del corte.

- n) Magret, maigret: filete de pechuga de los patos y ocas mencionados en el punto 3, con la piel y la grasa subcutánea que recubre el músculo pectoral, pero sin el músculo pectoral profundo.
- o) Filete interior: el filete se obtiene separando el músculo pectoral interno de la pechuga y del esternón. El filete interior consiste en un solo músculo intacto con o sin tendón incorporado.
- p) Patas: las patas se obtienen cortando un muslo y contramuslo de canal en la articulación entre el metatarso y la tibia. Se retira la canal. Una pata está compuesta por el metatarso y cuatro dedos (falanges) con la carne y la piel adheridas.
- q) Garras: las garras se obtienen cortando un muslo y contramuslo de canal aproximadamente en el espolón metatarsiano. Se retira la canal. Una garra está compuesta por una porción del metatarso y cuatro dedos (falanges) con la carne y la piel adheridas.
- r) Cuello: el cuello se obtiene cortando el cuello de la canal a la altura de la articulación del hombro y retirando la cabeza. El cuello está compuesto por los huesos del cuello con la carne adherida.
- s) Cabeza: la cabeza se obtiene cortando la canal al nivel de la parte superior del cuello y retirando la canal. La cabeza está formada por los huesos del cráneo y su contenido, con el pico, la carne y la piel.
- t) Suprema: la mitad del filete sin hueso, con la primera falange del ala adherida y con piel.
- u) Fúrcula: clavícula con la musculatura que la envuelve.
- v) Escápula: huesos de la escápula con la musculatura que los envuelve.

En el caso de los productos contemplados en el primer párrafo, letras e), g) e i), la frase «los [...] cortes se harán por las articulaciones», significa que los cortes se harán entre las dos líneas que delimitan las articulaciones, tal como se indica el gráfico del anexo II.

Los productos a que se refiere el párrafo primero, letras d) a l), podrán presentarse con o sin piel. En la etiqueta deberá mencionarse la ausencia de piel, en el caso de los productos contemplados en el párrafo primero, letras d) a j), o la presencia de piel, en el caso de los productos contemplados en el párrafo primero, letra l).

El deshuesado, el recorte y el corte en porciones se efectuarán sin daños para los productos contemplados en el párrafo primero, letras d) a l).

En el caso de los productos contemplados en el párrafo primero, letras l), m) y o), se utilizará la expresión «filete» cuando dichos productos hayan sido sometidos a procesos de despiece (como el recorte y el corte en porciones) insuficientes para modificar la estructura interna de las fibras musculares de la carne y eliminar sus características.

3) «Foie gras»

El hígado de la oca o de patos de las especies *Cairina moschata* o *Cairina moschata x Anas platyrhynchos* que hayan sido cebados de tal manera que se produzca una hipertrofia celular adiposa del hígado.

Las aves de las que se extraigan dichos hígados deberán haber sido completamente sangradas y los hígados presentarán un color uniforme.

Los hígados tendrán el siguiente peso:

- a) los hígados de pato tendrán un peso neto mínimo de 300 gramos;
- b) los hígados de oca tendrán un peso neto mínimo de 400 gramos.

Artículo 3

Definiciones

A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

- a) «canal»: el cuerpo entero de un ave de corral de las especies contempladas en el artículo 2, apartado 1), una vez sangrado, desplumado y eviscerado; la extracción de los riñones, no obstante, es facultativa; las canales evisceradas podrán venderse con o sin menudillos, es decir, corazón, hígado y molleja, introducidos en la cavidad abdominal, y con o sin cuello;
- b) «cortes de canales»: la carne de ave de corral que, en función del tamaño y las características del tejido muscular, puede ser identificada como procedente de una parte u otra de la canal;

- c) «comercialización»: la posesión o la exposición con vistas a la venta, la puesta a la venta, la venta, la entrega o cualquier otro tipo de comercialización;
- d) «etiquetado»: la definición establecida en el artículo 2, apartado 2, letra j), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

Artículo 4

Presentación de las canales de aves de corral

1. Las canales de aves de corral se presentarán a la venta en una de las formas siguientes:
 - a) parcialmente evisceradas («sin intestinos», «atadas»);
 - b) con menudillos;
 - c) sin menudillos.
2. Podrá añadirse en el envase el término «eviscerada/s».
3. Las canales parcialmente evisceradas son aquellas de las que no se han extraído el hígado, el corazón, los pulmones, la molleja, el buche ni los riñones.
4. Cuando no se haya retirado la cabeza en las presentaciones de canales contempladas en el apartado 1, la tráquea, el esófago y el buche podrán permanecer en las canales.
5. Los menudillos comprenderán únicamente el corazón, la molleja y el hígado, el oviducto, las yemas y los huevos listos para poner obtenidos de gallinas de desvieje en el matadero, así como todas las demás partes que los consumidores consideren comestibles en el mercado en el que el producto esté destinado al consumo final. El hígado se habrá separado de la vesícula biliar; la molleja se habrá separado de su membrana córnea y se habrá vaciado de su contenido; el corazón podrá llevar o no el pericardio.

Artículo 5

Nombres de las canales y los cortes de aves de corral

1. Las denominaciones de los productos alimenticios en el sentido del artículo 9, apartado 1, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, con arreglo a las cuales se vendan los productos regulados por el presente Reglamento, serán las establecidas en el artículo 2 del presente Reglamento y los términos correspondientes en las demás lenguas oficiales de la Unión que figuran en el anexo I del presente Reglamento, calificadas:
 - a) cuando se trate de canales enteras, mediante la referencia a una de las formas de presentación previstas en el artículo 4, apartado 1;
 - b) cuando se trate de cortes de aves de corral, mediante la referencia a la especie correspondiente.
2. Las denominaciones de los productos a que se refiere el artículo 2, apartados 1) y 2), podrán completarse con otros términos, siempre que dichos términos se ajusten a las prácticas informativas leales a que se refiere el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

Artículo 6

Comercialización, etiquetado y presentación de la carne de aves de corral

1. En el caso de la carne de aves de corral preenvasada, la condición en la que se comercialice la carne de aves de corral de conformidad con el anexo VII, parte V, sección III, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 figurará en el envase previo o en una etiqueta pegada al mismo.
2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, no será necesario indicar las menciones previstas en dicha disposición si se trata de entregas de carne de aves de corral a centros de despiece o de transformación.

*Artículo 7***Temperatura de la carne de aves de corral congelada**

Se aplicarán las siguientes disposiciones a la carne de aves de corral congelada tal como se define en el anexo VII, parte V, sección II, punto 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

La temperatura de la carne de aves de corral congelada será estable y se mantendrá, en todos los puntos del producto, a una temperatura máxima de – 12 °C, con breves fluctuaciones al alza no superiores a 3 °C. Esa tolerancia en la temperatura del producto se permitirá en circunstancias de buen almacenamiento y distribución durante el reparto local y en los mostradores de venta al consumidor final.

*Artículo 8***Categorías de carne de aves de corral**

1. La carne de aves de corral se clasificará por calidad como de clase A o de clase B, según la conformación o el aspecto de las canales o de las partes de las canales.
2. Para ser clasificados en la categoría A, las canales y los cortes de aves de corral deberán:
 - a) estar intactos, teniendo en cuenta la presentación;
 - b) hallarse limpios, sin materias extrañas visibles, suciedad ni sangre;
 - c) carecer de olores extraños;
 - d) no presentar manchas de sangre visibles, salvo que sean pequeñas y discretas;
 - e) no tener huesos rotos que sobresalgan;
 - f) no haber sufrido contusiones importantes.

La carne de aves de corral fresca no deberá presentar indicios de refrigeración previa.

3. Además de cumplir los criterios establecidos en el apartado 2, para ser clasificados en la categoría A, las canales y los cortes de aves de corral deberán reunir también los siguientes requisitos:
 - a) tendrán una buena conformación; la carne será turgente; la pechuga bien desarrollada, ancha, larga y carnosa y los muslos carnosos; en los pollos, patos jóvenes o anadinos y pavos, se apreciará una capa uniforme y fina de grasa en la pechuga, la espalda y el contramuslo; en los gallos, gallinas, patos y ocas jóvenes se permitirá una capa de grasa espesa; en las ocas se apreciará una capa de grasa entre mediana y espesa por toda la canal; en el caso de los filetes de pechuga, podrá aceptarse hasta un 2 % en peso de cartílago (punta flexible de esternón);
 - b) se tolerarán algunas pequeñas plumas, cañones (bases de la pluma) y vello (filoplumas) en la pechuga, muslos, espalda, articulaciones de las patas y puntas de las alas; las aves de corral para cocción, patos, pavos y ocas podrán presentar algunas plumas, cañones (bases de la pluma) y vello (filoplumas) en otras partes de la canal;
 - c) se permitirá alguna lesión, contusión o descoloramiento, siempre que sean poco numerosos, discretos y prácticamente imperceptibles y no se presenten en la pechuga ni los muslos; podrán faltar las extremidades de las alas; podrá permitirse una ligera rojez en las extremidades de las alas y folículos;
 - d) en la carne de ave de corral congelada o ultracongelada no deberán apreciarse indicios de quemaduras por frío, tal como se describe en el anexo III, excepto cuando sean fortuitas, pequeñas y discretas y no estén en la pechuga ni los muslos.

*Artículo 9***Indicación de los métodos de refrigeración**

En el etiquetado podrá aparecer la indicación del uso de uno de los siguientes métodos de refrigeración y de los términos correspondientes en las demás lenguas oficiales de la Unión que figuran en el anexo IV:

- a) refrigeración por aire: refrigeración por aire frío de las canales de aves de corral;
- b) refrigeración por aspersión ventilada: refrigeración de las canales de aves de corral por aire frío asperjado con un pulverizador o nebulizador;
- c) refrigeración por inmersión: refrigeración de las canales de aves de corral en recipientes de agua o de hielo y agua, de acuerdo con el proceso de avance contra la corriente.

Artículo 10

Menciones reservadas facultativas

1. Sin perjuicio de otros sistemas de etiquetado que cubran otros sistemas de cría y que estén regulados por la legislación de la Unión, los siguientes términos y los términos correspondientes en las demás lenguas oficiales de la Unión que figuran en el anexo V solo podrán aparecer en el etiquetado de los productos contemplados en el artículo 2 si se cumplen las condiciones pertinentes establecidas en el anexo VI:

- a) «Alimentado con un ... % de ...»;
- b) «Extensivo en interior»;
- c) «Campero»;
- d) «Campero tradicional»;
- e) «Campero criado en total libertad».

Los términos contemplados en el párrafo primero podrán completarse con indicaciones sobre las características particulares de los respectivos sistemas de cría.

Los únicos términos que pueden utilizarse para designar los productos procedentes de animales criados al aire libre son los enumerados en el párrafo primero, letras c), d) y e).

En el caso de un producto que no cumpla las condiciones para ser etiquetado con las indicaciones enumeradas en el párrafo primero, letras c), d) o e), no podrá utilizarse ninguna etiqueta, documento comercial, material publicitario ni ninguna forma de publicidad o de presentación que indique, implique o sugiera que el producto procede de animales criados al aire libre.

Cuando en la etiqueta de carne de patos y ocas criados para la producción de «foie gras» se indique que se trata de cría al aire libre (campero), según lo previsto en el apartado 1, letras c), d) y e), deberá también figurar la mención «procedente de la producción de foie gras».

2. La edad del ave en el momento del sacrificio o la duración de la fase de engorde solo podrán indicarse en la etiqueta cuando se utilicen los términos del apartado 1 y siempre que se trate de edades iguales o superiores a las indicadas en el anexo VI, letras b), c) o d). No obstante, esta disposición no se aplicará a los productos a que se refiere el artículo 2, apartado 1), letra a), inciso iv).

3. Los apartados 1 y 2 se aplicarán sin perjuicio de medidas técnicas nacionales más estrictas que los requisitos mínimos mencionados en el anexo VI. Dichas medidas solo se aplicarán a los productores del Estado miembro de que se trate y únicamente cuando esas medidas técnicas nacionales sean compatibles con el Derecho de la Unión.

4. Las medidas técnicas nacionales mencionadas en el apartado 3 se comunicarán a la Comisión.

5. Los Estados miembros podrán prever la utilización, por parte de los explotadores de empresas alimentarias, de términos distintos de los contemplados en los apartados 1 y 2 y enunciados en el anexo VI, siempre que:

- a) los términos sean coherentes con el método de elaboración del producto y no induzcan a error a los consumidores;
- b) los términos no creen confusión con los términos mencionados en los apartados 1 y 2;
- c) el pliego de condiciones del producto esté documentado;
- d) se lleven a cabo controles adecuados bajo el control de las autoridades competentes del Estado miembro correspondiente.

6. Una vez que se cumplan las condiciones a que se refiere el apartado 5, los Estados miembros notificarán a la Comisión los términos nacionales antes de ser utilizados por los explotadores de empresas alimentarias. La Comisión informará a los demás Estados miembros de toda notificación de dichos términos y los publicará en el sitio web Europa.

7. En cualquier momento, y a petición de la Comisión, los Estados miembros facilitarán toda la información necesaria para evaluar la compatibilidad con el Derecho de la Unión de las medidas técnicas nacionales a que se refiere el apartado 3 y de los términos nacionales a que se refiere el apartado 5.

*Artículo 11***Registro de las menciones reservadas facultativas**

1. Los explotadores de empresas alimentarias que comercialicen productos que utilicen los términos contemplados en el artículo 10, apartado 1, llevarán un registro aparte, por tipo de cría, de lo siguiente:
 - a) el nombre y la dirección de los productores de esas aves de corral, que serán registrados por la autoridad competente del Estado miembro;
 - b) a petición de la autoridad competente, el número de aves criadas por cada avicultor por ciclo de producción;
 - c) el número y el peso total vivo o en canal de las aves entregadas y transformadas;
 - d) los datos relativos a las ventas, incluidos el nombre y la dirección de los compradores, durante un período mínimo de seis meses a partir de la expedición.
2. Los productores mencionados en el apartado 1, letra a), llevarán registros actualizados, durante un período mínimo de seis meses a partir de la entrega, del número de aves por sistema de cría, en los que constará también el número de aves vendidas y el nombre y la dirección de los compradores y la cantidad y procedencia de los piensos suministrados.

Los productores que practiquen los sistemas de cría a que se refiere el artículo 10, apartado 1, letras c), d) y e), llevarán registros en los que se mencione la fecha en que las aves hayan tenido acceso por primera vez al exterior, además de la información contemplada en el párrafo primero del presente apartado.
3. Los fabricantes y abastecedores de piensos llevarán, durante al menos los seis meses siguientes a la entrega de los piensos, un registro que muestre que la composición de los piensos suministrados a los productores para el sistema de cría al que se refiere el artículo 10, apartado 1, letra a), cumple los requisitos correspondientes que figuran en el anexo VI.
4. Las salas de incubación llevarán un registro de las aves de las estirpes consideradas de crecimiento lento que hayan suministrado a los productores para los sistemas de cría mencionados en el artículo 10, apartado 1, letras d) y e), durante al menos los seis meses siguientes a la entrega.

*Artículo 12***Organismos de supervisión de las menciones reservadas facultativas**

Los organismos designados por los Estados miembros para supervisar las indicaciones a que se refiere el artículo 10 deberán cumplir los criterios establecidos en la norma ISO/IEC 17065 ⁽⁷⁾, y estar autorizados y supervisados por las autoridades competentes del Estado miembro de que se trate.

*Artículo 13***Indicaciones facultativas en la carne de aves de corral de corral importada**

La carne de aves de corral importada de terceros países podrá llevar una o varias de las indicaciones facultativas a que se refieren los artículos 9 y 10 siempre que vaya acompañada de un certificado expedido por las autoridades competentes del país de origen en el que se dé fe de que dichos productos se ajustan a lo dispuesto en el presente Reglamento.

A petición de un tercer país, la Comisión elaborará una lista de tales autoridades.

*Artículo 14***Contenido máximo de agua en la carne de aves de corral**

1. Las canales de pollo congeladas y ultracongeladas solo podrán comercializarse en la Unión si el contenido de agua, determinado por el método de análisis establecido en el artículo 5 del Reglamento de Ejecución (UE) 2026/344, no supera los valores técnicamente inevitables definidos en el anexo VII del presente Reglamento.

⁽⁷⁾ ISO/IEC 17065:2012 Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios.

2. Los siguientes cortes de aves de corral frescos, congelados y ultracongelados solo podrán comercializarse en la Unión si el contenido de agua, determinado por el método de análisis establecido en el artículo 8 del Reglamento de Ejecución (UE) 2026/344, no supera los valores técnicamente inevitables definidos en el anexo VIII del presente Reglamento:

- a) filete de pechuga de pollo, con o sin clavícula, sin piel;
- b) pechuga de pollo, con piel;
- c) contramuslos, muslos, muslos y contramuslos, cuartos traseros con una porción de espalda y cuartos traseros de pollo, con piel;
- d) filete de pechuga de pavo, sin piel;
- e) pechuga de pavo, con piel;
- f) contramuslos, muslos, muslos y contramuslos de pavo, con piel;
- g) carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada, sin piel.

3. El contenido máximo de agua absorbida en las canales de pollo en los mataderos se establece en el anexo IX.

4. La autoridad competente de un Estado miembro podrá autorizar la comercialización de carne de aves de corral que no se ajuste a lo dispuesto en los apartados 1 o 2 siempre que el envase lleve una cinta o una etiqueta en la que figure, en mayúsculas y en rojo, al menos una de las indicaciones establecidas en el anexo X.

Dichas indicaciones se fijarán en un lugar destacado para que resulten fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles. En modo alguno se ocultarán, oscurecerán o se interrumpirán con otras indicaciones o figuras. Las letras de los envases individuales deberán tener, como mínimo, 1 centímetro de altura, y las de los envases colectivos, 2 centímetros.

Artículo 15

Notificación de controles del contenido de agua

1. Las autoridades competentes de los Estados miembros informarán sin pérdida de tiempo a los laboratorios nacionales de referencia sobre los resultados de los controles contemplados en los artículos 5, 6 y 7 del Reglamento de Ejecución (UE) 2026/344, efectuados por ellas o bajo su responsabilidad.

A más tardar el 30 de junio de cada año, los laboratorios nacionales de referencia notificarán a la Comisión los resultados de los controles contemplados en los artículos 5, 6 y 7 del Reglamento de Ejecución (UE) 2026/344. La Comisión informará al Comité mencionado en el artículo 229, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 de los resultados de los controles.

2. Los Estados miembros adoptarán todas las medidas necesarias para los controles contemplados en los artículos 5, 6 y 7 del Reglamento de Ejecución (UE) 2026/344. Comunicarán a los demás Estados miembros y a la Comisión dichas medidas. Cualquier modificación de estas medidas será comunicada inmediatamente a los demás Estados miembros y a la Comisión.

Artículo 16

Comité de expertos en control del contenido de agua

Actuará como órgano de coordinación de las actividades de ensayo de los laboratorios nacionales de referencia un comité de expertos en materia de control del contenido de agua de la carne de ave de corral. Estará integrado por representantes de la Comisión y de los laboratorios nacionales de referencia. Las tareas del comité y de los laboratorios nacionales de referencia, así como la estructura organizativa del comité, constan en el anexo XI.

Artículo 17

Derogación

Queda derogado el Reglamento (CE) n.º 543/2008.

Las referencias al Reglamento derogado se entenderán hechas al presente Reglamento y al Reglamento de Ejecución (UE) 2026/344, en su caso, y se leerán con arreglo a la tabla de correspondencias que figura en el anexo XII del presente Reglamento.

*Artículo 18***Entrada en vigor**

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en los Estados miembros de conformidad con los Tratados.

Hecho en Bruselas, el 6 de octubre de 2025.

Por la Comisión

La Presidenta

Ursula VON DER LEYEN

ANEXO I

Nombres de las canales de aves de corral a que se refiere el artículo 2, apartado 1

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagteky- lling	Hähnchen Masthuhn	Broiler	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατοπαραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pile, brojler	Pollo, 'Broiler'	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	Πετεινοί 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	Pollito	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenkü- ken	Kana- ja kukktibud	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Mlado pile i mladi pijetao	Galletto	Cālitis
5.	мъжко пиленце от генетична линия на кокошки носачки	Gallo joven	Mladý kohout	Haneky- lling fra ægglægger- linjer	Bruder- hahn	Noorkukk	Πετεινάρι ωοπαραγωγικής φυλής	Brother rooster	Poulet mâle de race pondeuse	Mladi pijetao	Maschio di gallina ovaiola	Jauns gailis
1.	(Млада) 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 anadino, pato de Berberia (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (mladá) Pižmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berbe- riand (Ung) mular- dand	Frühmas- tente, Jungente, (Junge) Flugente (Junge Mular- dente)	(Noor)part, pardipoeg. (noor) muskuspart, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες Βαρβαρίας, (νεαρές) παπιες 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	Πάτιες, πάτιες Βαρβαρίας πάτιες 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 χήνάκια	(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 (syöttökukko)	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 ta' 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.	Žąsiukas	(Fiatal) liba	Wiżża (žghira fl-eta), fellusa ta' wiżża	(Jonge) gans	Młoda geś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gás, gásunge
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

Nombres de los cortes de aves de corral a que se refiere el artículo 2, apartado 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- ιο	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 contra-muslo	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 Rückens-tück, Hühner-keule mit Rückenstü-ck	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	Contra-muslo	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	Contra-muslo sin deshuesar con una porción de espalda	Nevykostėnė stehno s částí hřbetu	Ikke-udbenet lår med en del af ryggen	Nicht entbeinter Oberschenkel mit Rückenstü-ck	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 στηθους 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	Pöiad	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	οστόυν 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	Štvrťka hydiny	Četrť	Neljännes	Kvart

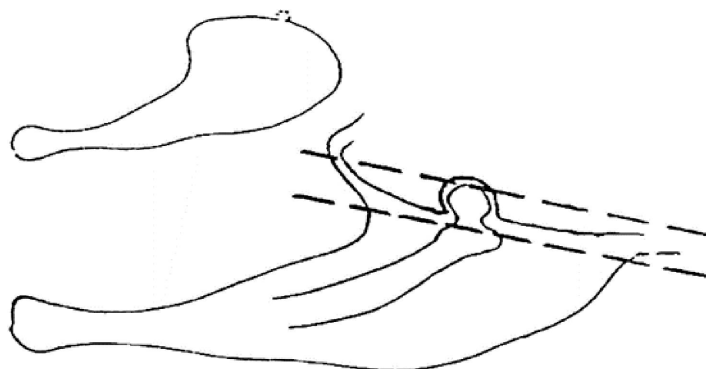
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
c)	Neatskirti ketvirčiai su šlaunelėmis	Összefüggő combnegye- dek	Il-kwarti ta' wara tas- saqajn, mhux separati	Niet- gescheiden achterkwar- ten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posterioare neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene 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- tigiega 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	Szárny	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)	Magret, maigret tipo anties (arba žąsies) krūtinėlės filė	Bőrös kacsamellfilé vagy bőrös libamellfilé (magret, maigret)	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	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

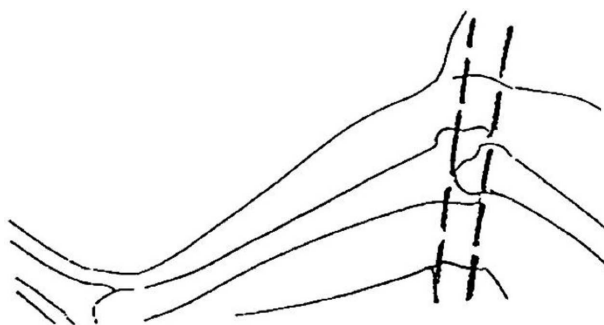
ANEXO II

Corte de separación del contramuslo/muslo y contramuslo y la espalda a que se refiere el artículo 2, apartado 2, párrafo segundo

- delimitación de la articulación coxofemoral

**Corte de separación del contramuslo y el muslo**

- delimitación de la articulación femorotibial



ANEXO III

Descripción de la quemadura por frío a que se refiere el artículo 8, apartado 3, letra d)

Quemadura por frío (en el sentido de una reducción cualitativa) es la deshidratación más o menos localizada e irreversible de la piel o de la carne, que puede afectar:

- al color natural (generalmente más pálido), o
- al sabor y el olor (insípido o rancio), o
- a la consistencia (seco, esponjoso).

ANEXO IV

Métodos de refrigeración a que se refiere el artículo 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	Luftsprayk- øling	Luft- Sprühkühl- ung	Õhkpiserdus- jahutus	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 чрез 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	Ilmas- prayjäähdytys	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

ANEXO V

Sistemas de cría a que se refiere el artículo 10, apartado 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	Hranjeno s ... % ... Guska hranjena zobi	Alimen- tato con il ... % di ... Oca ingras- sata con avena	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	Πτηνο- τροφείο 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	Πτηνο- τροφείο 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 ... binnen- gehouden	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 utomhusvis- telse
d)	Tradiciškai laisvai auginami paukščiai	Hagyomán- yos szabadtartás	Trobbija fil- beraħ tradizzjonali	Boerenscha- rrel ... 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 utomhusvis- telse
e)	Visiškoje laisvėje auginami paukščiai	Teljes szabadtartás	Trobbija fil- beraħ – libertà totali	Boerenscha- rrel ... 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

ANEXO VI

Condiciones a las que se refiere el artículo 10, apartado 1

a) «Alimentado con un ... % de...»

La indicación de los siguientes ingredientes específicos alimenticios presupone que:

- i) en el caso de los cereales, representan, como mínimo, el 65 % del peso de la fórmula alimentaria que se haya administrado durante la mayor parte del período de engorde, la cual no podrá incluir más de un 15 % de subproductos de cereales; no obstante, cuando se haga referencia a un cereal en particular este deberá representar al menos el 35 % de la fórmula alimentaria empleada y al menos el 50 %, si se trata de maíz,
- ii) en el caso de las leguminosas y verduras de hoja verde, representan, como mínimo, el 5 % del peso de la fórmula alimentaria que se haya administrado durante la mayor parte del período de engorde,
- iii) en el caso de los productos lácteos, representan, como mínimo, el 5 % del peso de la fórmula alimentaria que se haya administrado durante el período final de engorde.

No obstante, podrán utilizarse los términos «oca engordada con avena» cuando, durante las tres semanas correspondientes al período final de engorde, se administre a las ocas una ración igual o superior a 500 gramos de avena al día.

b) «Extensivo en interior»

La utilización de este término implica que:

- i) el grado de concentración por metro cuadrado de suelo no supera los siguientes límites:
 - pollos, gallos jóvenes, capones: 15 aves y, en todo caso, un máximo de 25 kilogramos de peso vivo,
 - patos, pintadas y pavos: 25 kilogramos de peso vivo,
 - ocas: 15 kilogramos de peso vivo,
- ii) las aves se sacrifican:
 - con 56 días o más, en el caso de los pollos,
 - con 70 días o más, en el caso de los pavos,
 - con 112 días o más, en el caso de las ocas,
 - con 49 días o más, en el caso de los patos de Pekín,
 - con 70 días o más, en el caso de los patos de Berbería hembras, con 84 días o más, en el caso de los patos de Berbería machos,
 - con 65 días o más, en el caso de los patos cruzados hembras,
 - con 82 días o más, en el caso de las pintadas,
 - con 60 días o más, en el caso de las ocas jóvenes (ansarones),
 - con 90 días o más, en el caso de los gallos jóvenes,
 - con 140 días o más, en el caso de los capones.

c) «Campero»

La utilización de este término implica que:

- i) el grado de concentración del gallinero y la edad en el momento del sacrificio se ajustan a los límites establecidos en la letra b), con excepción de los pollos, cuyo grado de concentración puede ser incrementado a 27,5 kilogramos de peso vivo por metro cuadrado, siempre que no exceda de trece aves, y de los capones, cuyo grado de concentración no deberá rebasar 7,5 por metro cuadrado ni 27,5 kilogramos de peso vivo por metro cuadrado,
- ii) durante al menos la mitad de su vida, las aves han tenido acceso continuo durante el día a un espacio al aire libre que incluye una zona, cubierta de vegetación en su mayor parte, con una superficie igual o superior a:
 - 1 m² por pollo o pintada joven,
 - 2 m² por pato o capón,
 - 4 m² por pavo u oca.

En el caso de las pintadas, los espacios al aire libre podrán sustituirse por pajareras cuyo suelo tenga una superficie al menos igual a la del edificio y cuya altura sea de 2 metros como mínimo; cada ave dispondrá de al menos 10 centímetros de longitud de aseladero en total (edificio y pajarera),

- iii) la fórmula alimentaria utilizada en la fase de engorde incluye como mínimo un 70 % de cereales,
- iv) el gallinero está provisto de trampillas con una longitud combinada de 4 metros como mínimo por cada 100 metros cuadrados del edificio. Cada trampilla para ocas debe ser de al menos 4 metros.

d) «Campero tradicional»

La utilización de este término implica que:

- i) el grado de concentración por metro cuadrado de suelo del gallinero no supera los siguientes límites:
 - pollos: 12 aves y, en todo caso, un máximo de 25 kg de peso vivo; no obstante, en el caso de los gallineros móviles con una superficie igual o inferior a 150 m², que permanezcan abiertos por la noche, el grado de concentración se podrá ampliar a 20 aves, con un máximo de 40 kg de peso vivo por metro cuadrado,
 - capones: 6,25 aves (hasta 91 días de edad: 12) y, en todo caso, un máximo de 35 kg de peso vivo,
 - patos de Berbería y de Pekín: 8 machos y, en todo caso, un máximo de 35 kg de peso vivo; 10 hembras y, en todo caso, un máximo de 25 kg de peso vivo,
 - patos cruzados: 8 aves, con un máximo de 35 kilogramos de peso vivo,
 - pintadas: 13 aves, con un máximo de 25 kilogramos de peso vivo,
 - pavos: 6,25 aves (hasta 7 semanas de edad: 10) y, en todo caso, un máximo de 35 kg de peso vivo,
 - ocas: 5 aves (hasta 6 semanas de edad: 10), 3 aves, si se han mantenido enjauladas durante las tres últimas semanas de engorde, y, en todo caso, un máximo de 30 kg de peso vivo,
- ii) la superficie total utilizable de los gallineros de cada centro de producción no supera los 1 600 m²,
- iii) cada gallinero no contiene más de:
 - 4 800 pollos,
 - 5 200 pintadas,
 - 4 000 patos de Berbería o de Pekín hembras, 3 200 patos de Berbería o de Pekín machos o 3 200 patos cruzados,
 - 2 500 capones, ocas y pavos,
- iv) el gallinero está provisto de trampillas con una longitud combinada de 4 metros como mínimo por cada 100 metros cuadrados del edificio,
- v) las aves tienen acceso continuo durante el día a un espacio al aire libre como mínimo a partir de las siguientes edades:
 - 6 semanas, en el caso de los pollos y capones,
 - 8 semanas, en el caso de los patos, ocas, pintadas y pavos,
- vi) los espacios al aire libre incluyen una zona cubierta en su mayor parte de vegetación con una superficie de al menos:
 - 2 m² por pollo, pato de Berbería o de Pekín o pintada,
 - 3 m² por pato cruzado,
 - 4 m² por capón, a partir de los 92 días (2 m² hasta los 91 días),
 - 6 m² por pavo,
 - 10 m² por oca.

En el caso de las pintadas, los espacios al aire libre podrán sustituirse por pajareras cuyo suelo tenga una superficie de al menos el doble de la del edificio y cuya altura sea de 2 metros como mínimo; cada ave dispondrá de al menos 10 centímetros de longitud de aseladero en total (edificio y pajarera),

- vii) las aves engordadas pertenecen a una estirpe de crecimiento lento,
- viii) la fórmula alimentaria utilizada en la fase de engorde incluye como mínimo un 70 % de cereales,
- ix) las edades mínimas de sacrificio son las siguientes:
 - 81 días para los pollos,
 - 150 días para los capones,
 - 49 días para los patos de Pekín,
 - 70 días para los patos de Berbería hembras,
 - 84 días para los patos de Berbería machos,
 - 92 días para los patos cruzados,
 - 94 días para las pintadas,
 - 140 días para los pavos y las ocas para asar comercializados enteros,
 - 98 días para los pavos hembra destinados al despiece,
 - 126 días para los pavos macho destinados al despiece,
 - 95 días para las ocas destinadas a la producción de «foie gras» y «magret»,
 - 60 días para las ocas jóvenes (ansarones),
- x) el período final de engorde en enjaulamiento no es superior a:
 - 15 días para los pollos de más de 90 días,
 - 4 semanas para los capones,
 - 4 semanas para las ocas y patos cruzados de más de 70 días destinados a la producción de «foie gras» y «magret».

e) «Campero criado en total libertad»

La utilización de estos términos implica el cumplimiento de los mismos criterios establecidos en la letra d) excepto por el hecho de que las aves tendrán acceso continuo durante el día a espacios al aire libre de superficie ilimitada.

En caso de restricción, incluido en caso de restricción veterinaria adoptada sobre la base del Derecho de la Unión para proteger la salud pública y la sanidad animal que tenga como efecto restringir el acceso de las aves de corral a los espacios al aire libre, las aves de corral criadas conforme a los sistemas de producción contemplados en el párrafo primero, letras c), d) y e), excepto las pintadas criadas en pajareras, podrán seguir siendo comercializadas con una indicación especial al sistema de cría durante el período de aplicación de la restricción.

ANEXO VII

Contenido máximo de agua en las canales de pollo a que se refiere el artículo 14, apartado 1

El contenido total de agua de los pollos, determinado mediante el método de análisis descrito en el anexo I del Reglamento de Ejecución (UE) 2026/344, se compara con el valor límite calculado mediante las fórmulas siguientes:

a) Refrigeración por aire

En la hipótesis de que la cantidad mínima de agua técnicamente inevitable absorbida durante el faenado corresponda a un 2 % ⁽¹⁾, el límite superior tolerable del contenido total de agua (W_G) expresado en gramos y determinado por este método (incluido un margen de confianza) se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

$$\text{pollos: } W_G = 3,65 \times RP_A + 42.$$

b) Refrigeración por aspersión ventilada

En la hipótesis de que la cantidad mínima de agua técnicamente inevitable absorbida durante el faenado corresponda a un 4,5 % ⁽¹⁾, el límite superior tolerable del contenido total de agua (W_G) expresado en gramos y determinado por este método (incluido un margen de confianza) se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

$$\text{pollos: } W_G = 3,79 \times RP_A + 42.$$

c) Refrigeración por inmersión

En la hipótesis de que la cantidad mínima de agua técnicamente inevitable absorbida durante el faenado corresponda a un 7 % ⁽¹⁾, el límite superior tolerable del contenido total de agua (W_G) expresado en gramos y determinado por este método (incluido un margen de confianza) se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

$$\text{pollos: } W_G = 3,93 \times RP_A + 42.$$

d) Otros métodos de refrigeración o una combinación de dos o más métodos definidos en el artículo 9

En la hipótesis de que la cantidad mínima de agua técnicamente inevitable absorbida durante el faenado corresponda a un 2 % ⁽¹⁾, el límite superior tolerable del contenido total de agua (W_G) expresado en gramos y determinado por este método (incluido un margen de confianza) se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

$$\text{pollos: } W_G = 3,65 \times RP_A + 42.$$

Si el valor medio del contenido de agua (W_A) de las siete canales, determinado con arreglo al punto 6.2 del anexo I del Reglamento de Ejecución (UE) 2026/344 [OP: sírvanse insertar la referencia a C(2025) 8101] no fuera superior a los límites contemplados en el punto 1 (W_G), la cantidad de aves de corral sometida a este control se considerará adecuada.

⁽¹⁾ Calculada a partir de la canal, una vez deducida el agua absorbida adquirida.

ANEXO VIII

Contenido máximo de agua en los cortes de carne de aves de corral a que se refiere el artículo 14, apartado 2

El contenido total de agua de los cortes de carne de aves de corral, determinado mediante el método de análisis descrito en el anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2025/2006, se compara con los valores límite siguientes:

En la hipótesis de que el contenido mínimo de agua técnicamente inevitable absorbida durante el faenado corresponda a un 2 %, 4 % o 6 % ⁽¹⁾ dependiendo del tipo de producto y de los métodos de refrigeración utilizados, el límite superior de la proporción W/RP (relación entre el contenido total de agua y de proteínas) determinada por este método será el siguiente:

	Refrigeración por aire	Refrigeración por aspersión ventilada	Refrigeración por inmersión
Filete de pechuga de pollo, sin piel	3,40	3,40	3,40
Pechuga de pollo, con piel	3,40	3,50	3,60
Contramuslos, muslos, muslos y contramuslos, cuartos traseros con una porción de espalda y cuartos traseros de pollo, con piel	4,05	4,15	4,30
Filete de pechuga de pavo, sin piel	3,40	3,40	3,40
Pechuga de pavo, con piel	3,40	3,50	3,60
Contramuslos, muslos, y muslos y contramuslos de pavo, con piel	3,80	3,90	4,05
Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada, sin piel	3,95	3,95	3,95

En caso de que se utilicen otros métodos de refrigeración o una combinación de dos o más métodos definidos en el artículo 9, se considera que el contenido inevitable de agua asciende al 2 % y el límite superior de la proporción W/RP será el fijado para el método de refrigeración por aire en el cuadro anterior.

Si el valor medio de la proporción entre el peso del agua y el peso de las proteínas (W_A/RP_A) de los cinco cortes, determinado con arreglo al punto 6.2 del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2025/2006, no fuera superior a la proporción mencionada en el presente anexo, la cantidad de cortes de aves de corral sometida a este control se considerará adecuada.

⁽¹⁾ Calculada a partir del corte, una vez deducida el agua absorbida adquirida. En el caso de los filetes (sin piel) y la carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada, el porcentaje es de un 2 % en cada uno de los métodos de refrigeración.

ANEXO IX

Niveles máximos de agua absorbida en las canales de pollo a que se refiere el artículo 14, apartado 3

El agua total absorbida en las canales de pollo, determinada mediante el método de análisis descrito en el anexo III del Reglamento de Ejecución (UE) 2026/344, se compara con los valores límite siguientes:

1. El resultado no debe exceder de los porcentajes siguientes del peso inicial de la canal, o debe arrojar cualquier otra cifra que permita respetar el contenido total de agua adquirida:
 - refrigeración por aire: 0 %,
 - refrigeración por aspersión ventilada: 2,0 %,
 - refrigeración por inmersión: 4,5 %.
 2. En los casos en que las canales se enfríen con otro método de refrigeración o con una combinación de dos o más métodos definidos en el artículo 9, el porcentaje máximo de contenido de agua no superará el 0 % del peso original de la canal.
-

ANEXO X

Indicaciones a las que se refiere el artículo 14, apartado 4

- En búlgaro: Съдържанието на вода превишава нормите на ЕС
- En español: Contenido en agua superior al límite UE
- En checo: Obsah vody překračuje limit EU
- En danés: Vandindhold overstiger EU-Normen
- En alemán: Wassergehalt über dem EU-Höchstwert
- En estonio: Veesisaldus ületab EL normi
- En griego: Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΕ
- En inglés: Water content exceeds EU limit
- En francés: Teneur en eau supérieure à la limite UE
- En croata: Sadržaj vode prelazi ograničenje EU
- En italiano: Tenore d'acqua superiore al limite UE
- En letón: Ūdens saturs pārsniedz ES noteikto normu
- En lituano: Vandens kiekis viršija ES nustatytą ribą
- En húngaro: Víztartalom meghaladja az EU által előírt határértéket
- En maltés: Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu UE
- En neerlandés: Watergehalte hoger dan het EU-maximum
- En polaco: Zawartość wody przekracza normę UE
- En portugués: Teor de água superior ao limite UE
- En rumano: Conținutul de apă depășește limita UE
- En eslovaco: Obsah vody presahuje limit EU
- En esloveno: Vsebnost vode presega EU omejitve
- En finés: Vesipitoisuus ylittää EU-normin
- En sueco: Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EU

ANEXO XI

Tareas y estructura organizativa del comité de expertos en el control del contenido de agua de la carne de aves de corral a que se refiere el artículo 16

El comité de expertos será responsable de las tareas siguientes:

- a) proporcionar información a los laboratorios nacionales de referencia sobre los métodos de análisis y las pruebas comparativas de determinación del contenido de agua de la carne de aves de corral;
- b) coordinar la aplicación de los métodos a que se refiere la letra a) por los laboratorios nacionales de referencia mediante la organización de pruebas comparativas y, en particular, de ensayos de aptitud;
- c) prestar apoyo a los laboratorios nacionales de referencia en los ensayos de aptitud, facilitándoles apoyo científico en materia de evaluación y comunicación de datos estadísticos;
- d) coordinar la investigación de nuevos métodos de análisis e informar a los laboratorios nacionales de referencia de los avances en este sector;
- e) proporcionar asistencia técnica y científica a los servicios de la Comisión, especialmente en caso de desacuerdo entre los Estados miembros sobre los resultados de los análisis.

El comité de expertos estará organizado de la siguiente manera:

El comité de expertos en el control del contenido de agua de la carne de aves de corral estará integrado por representantes del Instituto de Materiales y Medidas de Referencia (IRMM), del Centro Común de Investigación (CCI), de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural y de tres laboratorios nacionales de referencia. El comité estará presidido por el representante del IRMM, que además designará, mediante un sistema de rotación, los laboratorios nacionales de referencia representados en el comité. Posteriormente, las autoridades de los Estados miembros responsables de los laboratorios nacionales de referencia seleccionados designarán los expertos en el control del contenido de agua de la carne de aves de corral que formarán parte del comité. Se aplicará un sistema de rotación anual, siendo sustituido cada vez uno de los laboratorios nacionales de referencia participantes, con el fin de garantizar cierto grado de continuidad en el comité. Los gastos contraídos por los expertos de los Estados miembros y/o de los laboratorios nacionales de referencia en el desempeño de sus funciones con arreglo al párrafo primero serán costeados por los Estados miembros respectivos.

ANEXO XII

Cuadro de correspondencias a que se refiere el artículo 17

Reglamento (CE) n.º 543/2008	Presente Reglamento	Reglamento de Ejecución (UE) 2025/2006
Artículo 1	Artículo 2	-
Artículo 2	Artículo 3	Artículo 3, apartado 1
Artículo 3	Artículo 4	-
Artículo 4	Artículo 5	-
Artículo 5	Artículo 6	-
Artículo 6	Artículo 7	-
Artículo 7	Artículo 8	-
Artículo 8	-	Artículo 3
Artículo 9	-	-
Artículo 10	Artículo 9	-
Artículo 11	Artículo 10	-
Artículo 12	Artículo 11	Artículo 4
Artículo 13	Artículo 12	-
Artículo 14	Artículo 13	-
Artículo 15	Artículo 14	Artículo 5
Artículo 16	Artículo 14, apartado 4	Artículo 6
Artículo 17	-	Artículo 7
Artículo 18	Artículo 15	-
Artículo 19	Artículo 16	-
Artículo 20	Artículo 14	Artículo 8