REGULAMENTO (CEE) Nº 2891/93 DA COMISSÃO

de 21 de Outubro de 1993

que altera o Regulamento (CEE) nº 1538/91, que estatui regras de execução do Regulamento (CEE) nº 1906/90, que estabelece normas de comercialização para a carne de aves de capoeira

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 1906/90 do Conselho, de 26 de Junho de 1990, que estabelece normas de comercialização para as aves de capoeira [1], alterado pelo Regulamento (CEE) nº 317/93 [2], e, nomeadamente, os seus artigos 7º e 9º,

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 1538/91 da Comissão [3], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1980/92 [4], estatui normas de execução das normas de comercialização para o sector da carne de aves de capoeira;

Considerando que, à luz da experiência adquirida, convém alterar certas definições relativas às espécies, à idade e à apresentação das carcaças, bem como à conformação anatómica; que, para evitar práticas fraudulentas, é necessário definir o produto denominado *magret* ou *maigret*;

Considerando que, com vista à aplicação uniforme do Regulamento (CEE) nº 1538/91, convém definir os conceitos de comercialização e de lote no sector da carne de aves de capoeira e alterar as tolerâncias específicas em matéria de vigilância da utilização das definições das carcaças de aves de capoeira, nomes das apresentações e categorias de qualidade das carcaças e cortes;

Considerando que, para efeitos de adaptação à realidade do sector, é necessário alterar certos critérios aplicáveis às condições de criação e aos limites quantitativos no que respeita à menção facultativa referente ao modo de criação;

Considerando que o artigo 14º do Regulamento (CEE) nº 1538/91 prevê que as designações e termos a utilizar sejam formulados pelo menos na ou nas línguas do Estado-membro em que a comercialização a nível do comércio retalhista ou qualquer outra utilização tenham lugar; que convém alterar esta norma em conformidade com a Directiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final [5], com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 91/72/CEE [6], para facilitar a comercialização da carne de aves de capoeira nos casos que não a venda da carne de aves de capoeira ao consumidor final;

Considerando que, dada a evolução económica e técnica, tanto a nível da preparação das aves de capoeira como a nível dos controlos, e devido ao facto de o teor de água apresentar um interesse especial na comercialização da carne de frangos congelados ou ultracongelados, é necessário adaptar as disposições comuns na matéria, no seguimento dos estudos efectuados a nível comunitário; que, em consequência, convém fixar o teor de água máximo nas carcaças dos frangos congelados ou ultracongelados, bem como definir um sistema de controlo tanto nos matadouros como em todas as etapas da comercialização, sem infringir o princípio da livre circulação das mercadorias num mercado único;

Considerando que é necessário verificar a absorção da água no estabelecimento de produção e estabelecer métodos fiáveis para a determinação do teor de água absorvida aquando da preparação das carcaças de frangos congelados ou ultracongelados, sem distinguir entre o líquido fisiológico e a água estranha proveniente da preparação dos frangos, uma vez que essa distinção apresenta dificuldades práticas;

Considerando que é apropriado proibir a comercialização sem menção adequada na embalagem dos frangos congelados ou ultracongelados considerados não conformes; que, em consequência, é necessário adoptar as regras práticas relativas às menções a apor na embalagem individual ou colectiva em função do respectivo destino, para facilitar os controlos e evitar que sejam utilizadas para fins que não aqueles a que são destinadas;

Considerando que é necessário prever a sequência a dar a um controlo em que se detecte um envio irregular, no caso de as mercadorias não satisfazerem as exigências previstas no presente regulamento; que convém prever um processo de resolução dos conflitos que possam surgir no domínio das espedições intracomunitárias;

[1] JO nº L 173 de 6. 7. 1990, p. 1.
[2] JO nº L 37 de 13. 2. 1993, p. 8.
[3] JO nº L 143 de 7. 6. 1991, p. 11.
[4] JO nº L 198 de 17. 7. 1992, p. 31.
[5] JO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.
[6] JO nº L 42 de 15. 2. 1991, p. 27.

Considerando que, em caso de litígio, a Comissão deve poder agir, nomeadamente através de uma deslocação ao local e da adopção de medidas adequadas à situação;

Considerando que a harmonização das exigências relativas ao teor de água pressupõe a designação de laboratórios comunitários e nacionais de referência;

Considerando que é conveniente prever que os Estados-membros adoptem as regras práticas de controlo de teor de água dos frangos congelados e ultracongelados; que, para assegurar a aplicação uniforme do presente regulamento, é conveniente prever que os Estados-membros comuniquem essas regras práticas à Comissão e aos outros Estados-membros;

Considerando que o artigo 12º do Regulamento (CEE) nº 1906/90 prevê que o Regulamento (CEE) nº 2967/76 do Conselho, de 23 de Novembro de 1976, que determina normas comuns relativas ao teor de água dos galos, galinhas e frangos congelados ou supercongelados (1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 3204/83 (2), continue a ser aplicável até ao início da aplicação das medidas adoptadas nos termos do artigo 7º do Regulamento (CEE) nº 1906/90; que as medidas relativas à implementação dessas normas estão incluídas no presente regulamento; que, por conseguinte, é adequado revogar o Regulamento (CEE) nº 1906/90, bem como o Regulamento (CEE) nº 2785/80 da Comissão, de 30 de Outubro de 1980, que estabelece modalidades de aplicação do Regulamento (CEE) nº 2967/76, que determina normas comuns realtivas ao teor de água dos galos, galinhas e frangos congelados ou supercongelados (3), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 3759/85 (4);

Considerando que o Comité de gestão da carne de aves de capoeira e dos ovos não emitiu parecer no prazo definido pelo seu presidente,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

O Regulamento (CEE) nº 1538/91 é alterado do seguinte modo:

1. No artigo 1º:

— (apenas diz respeito à versão neerlandesa),

— a alínea a), quarto travessão, do ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:

« — Franguito: frango com um peso inferior a 650 gramas por carcaça (sem miudezas, cabeça e patas); um frango com um peso igual ou superior a 650 gramas mas inferior ou igual a 750 g pode ser designado "franguito" se a sua idade aquando do abate não exceder 28 dias. Para controlo da idade aquando do abate, os Estados-membros podem aplicar o disposto no artigo 11º »,

— a alínea c) do ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:

« c) Patos *(Anas platyrhynchos dom., cairina muschata)*, patos *Mulard* (C.m. × A.p.)

— Patos, patos de *Barbary*, patos *Mulard*: ave em que a extremidade do esterno é flexível (não ossificada).

— Pato adulto, pato adulto de *Barbary*, pato adulto *Mulard*: ave em que a extremidade do esterno é rígida (ossificada). »,

— a alínea b) do ponto 2 passa a ter a seguinte redacção:

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

— a alínea f) do ponto 2 passa a ter a seguinte redacção:

« f) Perna inteira de frango com uma porção do dorso a ela ligada: perna com porção de dorso em que o peso da porção de dorso não excede 25 % do peso do pedaço. »,

— no ponto 2 é inserida a seguinte alínea m):

« m) *Magret, maigret*: carne de peito de pato ou ganso referidos no ponto 3, incluindo a pele e gordura subcutânea que cobrem o músculo do peito, excluído o músculo peitoral profundo. »,

— no ponto 2, após as alíneas a) a m), é inserido o seguinte parágrafo:

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

2. É inserido o seguinte artigo 1ºA:

« *Artigo 1ºA*

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

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

"lote": a carne de aves de capoeira da mesma espécie e do mesmo tipo, da mesma classe, da mesma fase de produção, proveniente do mesmo matadouro ou instalação de corte, situadas no mesmo local, a inspeccionar. Para efeitos do disposto no artigo 8º e nos anexos V e VI, um lote apenas inclui pré-embalagens da mesma categoria de peso nominal. ».

(1) JO nº L 339 de 8. 12. 1976, p. 1.
(2) JO nº L 315 de 15. 11. 1983, p. 17.
(3) JO nº L 288 de 31. 10. 1980, p. 13.
(4) JO nº L 356 de 31. 12. 1985, p. 64.

3. O nº 3 do artigo 2º passa a ter a seguinte redacção :

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

4. O artigo 7º é alterado do seguinte modo :

— o nº 1 passa a ter a seguinte redacção :

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

— o nº 2 é suprimido,

— o quadro do nº 3 é substituído pelo seguinte quadro :

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

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

— os nºs 4 e 5 passam a ter a seguinte redacção :

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

Todavia, o número de unidades defeituosas que não satisfaçam o disposto nos pontos 1 e 3 do artigo 1º e no nº 1 do artigo 6º não deve exceder os números da coluna 4 do quadro do nº 3.

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

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

5. O artigo 10º é alterado do seguinte modo :

— no nº 1, o trecho introdutório passa a ter a seguinte redacção :

« 1. A fim de indicar os tipos de criação, excluindo a criação biológica, apenas as expressões seguintes, ou as expressões correspondentes nas outras línguas comunitárias indicadas no anexo III, podem constar do rótulo, na acepção do nº 3, alínea a), do artigo 1º da Directiva 79/112/CEE, e, de qualquer modo, unicamente se forem preenchidas as condições definidas no anexo IV : »,

— (apenas diz respeito à versão neerlandesa),

— o nº 2 passa a ter a seguinte redacção :

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

6. O artigo 14º passa a ter a seguinte redacção :

« *Artigo 14º*

As designações dos produtos e outros termos previstos no presente regulamento serão indicados :

— no caso das vendas ao consumidor final : numa língua facilmente compreendida pelos compradores, nos termos do artigo 14º da Directiva 79/112/CEE, no Estado-membro em que são efectuadas essas vendas ; esta norma não impede que as referidas menções constem em várias línguas,

— nos outros casos : numa ou mais línguas da Comunidade. ».

7. É inserido o seguinte artigo 14ºA :

« *Artigo 14ºA*

1. Sem prejuízo do disposto nos nºs 6 e 10, os frangos congelados e ultracongelados só podem ser vendidos na Comunidade com fins comerciais ou como actividade profissional se o teor de água não superar os valores tecnicamente inevitáveis, determinados pelo método de análise do anexo V (método do escorrimento) ou pelo método de análise do anexo VI (método químico).

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

— sejam colhidas amostras para controlar a absorção de água durante a refrigeração e o teor de água dos frangos congelados e ultracongelados,

— os resultados dos controlos sejam registados e conservados durante, pelo menos, um período de um ano,

— cada lote seja marcado de maneira a ser possível identificar a sua data de produção ; essa marcação deve figurar no registo de produção.

3. Nos matadouros, devem ser efectuados controlos regulares de água absorvida em conformidade com o anexo VII, ou os controlos nos termos do anexo V, pelo menos uma vez por cada período de trabalho de quatro horas.

Sempre que estes controlos revelem que a quantidade de água absorvida é superior à autorizada nos termos do presente regulamento, tendo em conta a água absorvida pelas carcaças durante os estádios da preparação não sujeitos a controlo, e, de qualquer modo, sempre que a quantidade de água absorvida ultrapassar os níveis referidos no ponto 9 do anexo VII ou no ponto 7 do anexo V, os matadouros introduzirão, de imediato, nos sistemas de preparação os ajustamentos técnicos necessários.

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

5. Os controlos referidos nos nºs 3 e 4 serão efectuados pelas autoridades competentes ou sob a sua responsabilidade. As autoridades competentes podem, em casos específicos, aplicar o disposto no nº 3 e, em especial, nos pontos 1 e 9 do anexo VII e no nº 4 de forma mais rigorosa em relação a um dado matadouro, sempre que tal se revele necessário para garantir a observância de teor total de água autorizado pelo presente regulamento.

6. Se o resultado dos controlos referidos no nº 4 ultrapassar os limites admissíveis, o lote em questão será considerado não conforme ao presente regulamento. No entanto, neste caso, o matadouro em questão pode solicitar uma contra-análise, a efectuar de acordo com um método a escolher pela autoridade competente do Estado-membro.

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

Contenido en agua superior al límite CEE

Vandindhold overstiger EØF-Normen

Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert

Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΟΚ

Water content exceeds EEC limit

Teneur en eau supérieure à la limite CEE

Tenore d'acqua superiore al limite CEE

Watergehalte hoger dan het EEG-maximum

Teor de água superior ao limite CEE.

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

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

8. Sempre que existam fortes indícios de irregularidades, o Estado-membro de destino pode efectuar controlos aleatórios, não discriminatórios, dos frangos congelados ou ultracongelados para verificar se a remessa satisfaz as exigências do presente artigo.

9. Os controlos referidos no nº 8 serão efectuados no local de destino da mercadoria ou em qualquer outro local adequado desde que, no último caso, os locais escolhidos não se situem na fronteira e interfiram o menos possível com o trajecto da mercadoria e que esta seja normalmente encaminhada para o respectivo destino após a amostra adequada ter sido colhida. Todavia, os produtos em causa não serão vendidos ao consumidor final até que o resultado do controlo esteja disponível.

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

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

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

10. Se os resultados dos controlos referidos no nº 8 revelarem que foram excedidos os limites admissíveis, o detentor do lote em causa pode solicitar que seja realizada uma contra-análise, utilizando um método da sua escolha num dos laboratórios de referência enumerados no anexo VIII ou noutro laboratório aprovado para o efeito pelas autoridades competentes. As despesas decorrentes desta contra-análise serão suportadas pelo detentor do lote. As tarefas e competências dos laboratórios de referência estão estabelecidas no anexo IX.

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

12. Nos casos previstos nos nºs 10 e 11, a autoridade competente do Estado-membro de destino entrará em contacto, sem tardar, com as autoridades competentes do Estado-membro de expedição. Estas últimas tomarão todas as medidas necessárias e comunicarão à autoridade competente do primeiro Estado-membro a natureza dos controlos efectuados, as decisões tomadas e os respectivos fundamentos.

Sempre que os controlos previstos nos nºs 8 e 10 revelem a recorrência das irregularidades ou se os ditos controlos, na opinião do primeiro Estado-membro, forem efectuados sem justificação, as autoridades competentes dos Estados-membros em causa informarão a Comissão.

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

— enviar uma missão de peritos ao estabelecimento em causa e, em conjunto com as autoridades nacionais competentes, realizar inspecções no local, ou

— solicitar à autoridade competente do Estado-membro de expedição que intensifique as colheitas de amostras do produto no estabelecimento em causa e, se necessário, que aplique sanções em conformidade com o artigo 10º do Regulamento (CEE) nº 1906/90.

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

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

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

13. Os Estados-membros adoptarão as regras práticas para a realização dos controlos referidos no presente artigo. Dessas regras darão conhecimento aos outros Estados-membros e à Comissão antes de 1 de Novembro de 1993. Qualquer alteração relevante será imediatamente comunicada aos outros Estados-membros e à Comissão.».

8. Os anexos I, III e IV são substituídos pelos anexos correspondentes do presente regulamento.

9. São aditados os anexos IA, V, VI, VII, VIII e IX do presente regulamento.

Artigo 2º

São revogados os Regulamentos (CEE) nº 2967/76 e nº 2785/80.

Artigo 3º

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Dezembro de 1993.

O ponto 7 do artigo 1º e o artigo 2º são aplicáveis a partir de 1 de Março de 1994.

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

Feito em Bruxelas, em 21 de Outubro de 1993.

Pela Comissão

René STEICHEN

Membro da Comissão

ANEXO I

ARTIGO 1.1 — DESIGNAÇÕES DAS CARCAÇAS DE AVES DE CAPOEIRA

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kylling, slagte-kylling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατοπαραγωγής)	Pollo, « Broiler »	Kuiken, braadkuiken	Frango
2.	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppehøne	Gallo, gallina	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soep- of stoofkip	Galo, galinha
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Kapun	Capón	Καπόνια	Cappone	Kapoen	Capão,
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenküken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νεοσσός, πετεινάρι	Galletto	Piepkuiken	franguitos
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Mini)kalkun	Pavo (joven)	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Avlskalkun	Pavo	Γάλοι και γαλοπούλες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de barbarie (jeune) canard mulard	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente (1) (Junge) Mulardente	(Ung) and (Ung) berberieand (Ung) mulardand	Pato (joven o anadino), pato de Berbería (joven), Pato cruzado (joven)	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες βαρβαρίας, (νεαρές) πάπιες mulard	(Giovane) Anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra « mulard »	(Jonge) eend (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „Mulard"-eend	Pato, pato *Barbary*, pato *Mulard*
2.	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Ente Barbarieente (1) Mulardente	Avlsand Berberieand Mulardand	Pato, pato de Berbería Pato cruzado	Πάπιες, πάπιες βαρβαρίας, πάπιες mulard	Anatra Anatra muta Anatra « mulard »	Eend Barbarijse eend „Mulard"-eend	Pato adulto, pato adulto *Barbary*, pato adulto *Mulard*
1.	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	Frühmastgans, (Junge) Gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perlehøne	Pintada (joven)	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Giovane) faraona	(Jonge) parelhoen	Pintada
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avlsperlehøne	Pintada	Φραγκόκοτες	Faraona	Parelhoen	Pintada adulta

(1) O termo « Flugente » pode ser utilizado até 31 de Dezembro de 1995.

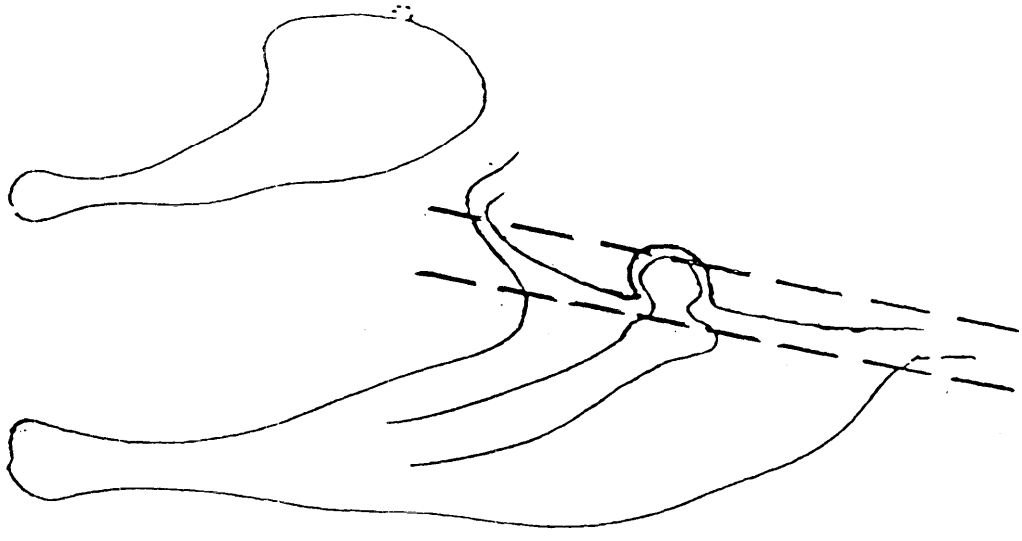
ARTIGO 1.2 — DESIGNAÇÕES DOS PEDAÇOS DE AVES DE CAPOEIRA

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Half	Demi ou moitié	Hälfte oder halbes	Halvt	Medio	Μισά	Metà	Helft	Metade
b)	Quarter	Quart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Kvart	Cuarto	Τεταρτημόριο	Quarto	Kwart	Quarto
c)	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Hinterviertel am Stück	Sammenhængende lårstykker	Cuartos traseros unidos	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Cosciotto	Niet-gescheiden achterkwarten	Quartos de coxa não separados
d)	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Bryst	Pechuga	Στήθος	Petto con osso	Borst	Peito
e)	Leg	Cuisse	Schenkel, Keule	Helt lår	Muslo y contramuslo	Πόδι	Coscia	Hele poot, hele dij	Perna inteira
f)	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Hähnchenschenkel mit Rückenstück	Kyllingelår med en del af ryggen	Cuarto trasero de pollo	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Coscetta	Poot/dij met rugdeel (bout)	Perna inteira de frango com uma porção do dorso
g)	Thigh	Haut de cuisse	Oberschenkel, Oberkeule	Overlår	Contramuslo	Μηρός (μπούτι)	Sovraccoscia	Bovenpoot, bovendij	Coxa
h)	Drumstick	Pilon	Unterschenkel, Unterkeule	Underlår	Muslo	Κνήμη	Fuso	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Perna
i)	Wing	Aile	Flügel	Vinge	Ala	Φτερούγα	Ala	Vleugel	Asa
j)	Unseparated wings	Ailes non séparées	Beide Flügel, ungetrennt	Sammenhængende vinger	Alas unidas	Αδιαχώριστες φτερούγες	Ali non separate	Niet-gescheiden vleugels	Asas não separadas
k)	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Brustfilet, Filet aus der Brust	Brystfilet	Filete de pechuga	Φιλέτο στήθους	Filetto, fesa (tacchino)	Borstfilet	Carne de peito
l)	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	Brustfilet mit Schlüsselbein	Brystfilet med ønskeben	Filete de pechuga con clavícula	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Borstfilet met vorkbeen	Carne de peito com fúrcula
m)	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret	*Magret, maigret*

ANEXO IA

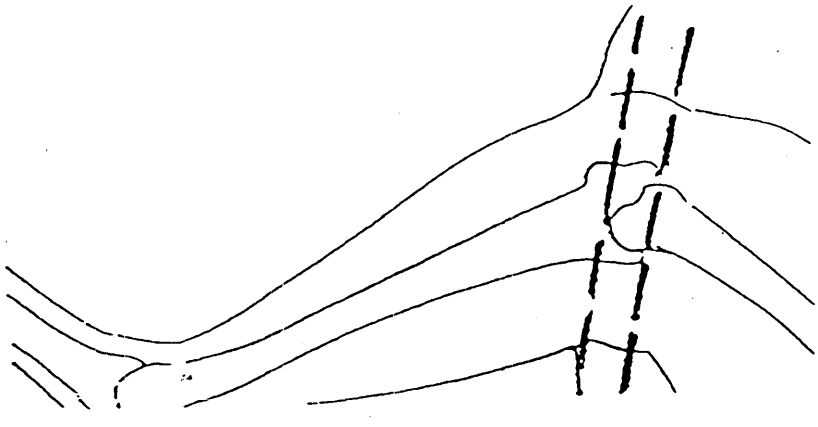
Separação da coxa/perna inteira do dorso

— delimitação da articulação da anca



Separação da coxa da perna

— delimitação da articulação do joelho



ANEXO II

ARTIGO 9 — MÉTODOS DE REFRIGERAÇÃO

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Air chilling	Refroidissement à l'air	Luftkühlung	Luftkøling	Refrigeración por aire	Ψύξη με αέρα	Raffreddamento ad aria	Luchtkoeling	Refrigeração por ventilação
2.	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Luft-Sprüh-Kühlung	Luftspraykøling	Refrigeración por aspersión ventilada	Ψύξη με ψεκασμό	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Lucht-sproeikoeling	Refrigeração por aspersão e ventilação
3.	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Tauchkühlung	Neddypningskøling	Refrigeración por inmersión	Ψύξη με βύθιση	Raffreddamento per immersione	Dompelkoeling	Refrigeração por imersão

ANEXO III

ARTIGO 10.1 — MÉTODOS DE PRODUÇÃO

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Fed with ... % of ... Oats fe goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Mast mit ... % ... Hafermastgans	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Alimentado con ... % Oca engordada con avena	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχαίνεται με βρώμη	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia
b)	Extensive indoor (barn-reared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Extensive Bodenhaltung	Ekstensivt staldopdræt (skrabe ...)	Sistema extensivo en gallinero	Εκτατικής εκτροφής	Estensivo al coperto	Scharrel ... binnengehouden	Produção extensiva em interior
c)	Free range	Sortant à l'extérieur	Auslaufhaltung	Fritgående	Gallinero con salida libre	Ελεύθερης βοσκής	All'aperto	Scharrel ... met uitloop	Produção em semiliberdade
d)	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Bäuerliche Auslaufhaltung	Frilands ...	Granja al aire libre	Πτηνοτροφείο περιορισμένης βοσκής	Rurale all'aperto	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Produção ao ar livre
e)	Free range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Bäuerliche Freilandhaltung	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Granja de cría en libertad	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Rurale in libertà	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Produção em liberdade

ANEXO IV

a) *Tipo de alimentação*

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

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

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

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

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

b) *Produção extensiva em interior*

Este termo só pode ser utilizado se:

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

  — dos frangos: 12 aves mas não mais de 25 kg de peso vivo,

  — dos patos, pintadas e perus: 25 kg de peso vivo,

  — dos gansos: 15 kg de peso vivo,

— as aves forem abatidas no caso:

  — dos frangos: com, pelo menos, 56 dias,

  — dos perus: com, pelo menos, 70 dias,

  — dos gansos: com, pelo menos, 112 dias,

  — dos patos de Pequim: com, pelo menos, 49 dias,

  — dos patos *Barbary* fêmeas: com, pelo menos, 70 dias,

  — dos patos *Barbary* machos: com, pelo menos, 84 dias,

  — dos patos *Mulard* fêmeas: com, pelo menos, 65 dias,

  — das pintadas: com, pelo menos, 82 dias.

c) *Produção em semiliberdade*

Este termo só pode ser utilizado se:

— a densidade populacional nas instalações e a idade de abate estiverem em conformidade com os limites fixados na alínea b), excepto no caso dos frangos em relação ao qual a densidade populacional pode ser aumentada para 13, não podendo ser superior a 27,5 kg de peso vivo por m², e no dos capões para os quais a densidade populacional não pode exceder 7,5, não podendo ser superior a 27,5 kg de peso vivo por m²,

— as aves tiverem tido, durante pelo menos metade da sua vida, acesso contínuo durante o dia a um espaço ao ar livre com uma área, coberta sobretudo por vegetação, não inferior a:

  — 1 m² por frango ou pintada,

  — 2 m² por pato,

  — 4 m² por peru ou ganso.

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

— a fórmula alimentar utilizada no período de engorda contiver, pelo menos, 70 % de cereais,

— as gaiolas dispuserem de aberturas com um comprimento total de, pelo menos, 4 m por 100 m² de superfície das instalações.

d) *Produção tradicional ao ar livre*

Este termo só pode ser utilizado se:

— a densidade pupulacional no interior das instalações, por m², não exceder no caso dos:

  — frangos: 12 aves, mas não mais de 25 kg de peso vivo; no entanto, no caso das instalações móveis com área de chão não superior a 150 m² que permaneçam abertas durante a noite, a densidade populacional pode aumentar para 20 aves, não podendo corresponder a mais de 40 kg de peso vivo por m²,

— capões : 6,25 (até 91 dias de idade : 12) mas não mais de 35 kg de peso vivo,
— patos *Barbary* e patos de Pequim : 8 machos, mas não mais de 35 kg de peso vivo, 10 fêmeas mas não mais de 25 kg de peso vivo,
— patos *Mulard* : 8 aves, mas não mais de 35 kg de peso vivo,
— pintadas : 13 aves, mas não mais de 23 kg de peso vivo,
— perus : 6,25 (até 7 semanas de idade : 10), mas não mais de 35 kg de peso vivo,
— gansos : 5 aves (até 6 semanas de idade : 10), 3 durante as últimas 3 semanas de período de engorda se a fase final for em cativeiro, mas não mais de 30 kg de peso vivo,

— a área total utilizável das instalações para aves numa única unidade de produção não exceder 1 600 m²,

— cada uma das instalações para aves de capoeira não contiver mais de :
— 4 800 frangos,
— 5 200 pintadas,
— 4 000 patas *Barbary* ou patas de Pequim ou 3 200 patos *Barbary* ou patos de Pequim ou 3 200 patos *Mulard*,
— 2 500 capões, gansos e perus,

— as instalações dispuserem de aberturas com um comprimento total de pelo menos 4 m por 100 m² de superfície das instalações,

— houver um acesso contínuo durante o dia a um espaço ao ar livre pelo menos a partir da idade de :
— 6 semanas, no caso dos frangos e capões,
— 8 semanas, no caso dos patos, gansos, pintadas e perus,

— o espaço ao ar livre corresponder a uma área, coberta sobretudo por vegetação, com, pelo menos :
— 2 m² por frango, pato *Barbary*, pato de Pequim ou pintada,
— 3 m² por pato *Mulard*,
— 4 m² por capão a partir de 92 dias (2 m² até ao 91º dia),
— 6 m² por peru,
— 10 m² por ganso.

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

— as aves engordadas pertencerem a uma variedade de crescimento lento,

— a fórmula alimentar utilizada na fase de engorda contiver, pelo menos, 70 % de cerais,

— a idade mínima de abate for de :
— 81 dias para os frangos,
— 150 dias para os capões,
— 49 dias para os patos de Pequim,
— 70 dias para as patas *Barbary*,
— 84 dias para os patos *Barbary*,
— 92 dias para os patos *Mulard*,
— 94 dias para as pintadas,
— 140 dias para os perus e os gansos para cozinhar,
— 95 dias para os gangos destinados à produção *foie gras* e *magret*,

— a fase final em cativeiro não exceder, no caso dos :
— frangos com mais de 90 dias de idade : 15 dias,
— capões com mais de 125 dias de idade : 4 semanas,
— gansos e patos *Mulard* destinados à produção de *foie gras* e *magret*, com mais de 70 dias de idade : 4 semanas.

e) *Produção em liberdade*

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

ANEXO V

DETERMINAÇÃO DA QUANTIDADE DE ÁGUA RESULTANTE DA DESCONGELAÇÃO

(método do escorrimento)

1. *Objectivo e campo de aplicação*

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

Este método não é aplicável às aves tratadas com polifosfatos ou com outras substâncias que têm por efeito aumentar a retenção de água. As aves tratadas com tais substâncias serão submetidas ao método de análise constante do anexo VI.

2. *Definição*

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

3. *Fundamento*

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

4. *Aparelhos e utensílios*

4.1. Uma balança capaz de pesar até 5 kg com uma precisão de ± 1 g.

4.2. Sacos de plástico, com dimensões suficientes para poderem conter a carcaça, munidos de um sistema de fecho seguro.

4.3. Um recipiente com um banho de água controlado termostaticamente, com equipamento em que possam ser colocadas as carcaças do modo descrito nos pontos 5.5 e 5.6. O banho de água deve conter um volume de água não inferior a 8 vezes o volume da ave a controlar, devendo a água ser mantida a uma temperatura de 42 ± 2 °C.

4.4. Papel de filtro ou guardanapos de papel absorvente.

5. *Técnica*

5.1. Retirar aleatoriamente 20 carcaças do conjunto de aves submetido ao controlo. Até que possam ser submetidas ao ensaio descrito nos pontos 5.2 a 5.11, conservá-las a uma temperatura inferior ou igual a − 18 °C.

5.2. Enxugar a parede exterior da embalagem com vista a retirar o gelo e a água aderentes. Pesar a embalagem e o seu conteúdo, arredondando para o valor mais próximo, expresso em gramas ; obtém-se M_0.

5.3. Retirar a carcaça e, se for caso disso, as miudezas comestíveis com ela vendidas, da embalagem exterior. Secar e pesar a embalagem, arredondando o peso para o valor mais próximo, expresso em gramas ; obtém-se M_1.

5.4. Calcular o peso da carcaça e das miudezas congeladas, subtraindo M_1 de M_0.

5.5. Introduzir a carcaça, com as miudezas comestíveis, num saco de plástico resistente e impermeável, colocando a cavidade abdominal voltada para o fundo do saco. O saco deve ter um comprimento suficiente para garantir que permanecerá imóvel com segurança quando colocado no banho de água, mas não deve ter um tamanho que permita que a carcaça deixe de estar na posição vertical.

5.6. A parte do saco que contém a carcaça e as miudezas comestíveis é completamente mergulhada no banho de água, mantendo-se aberta para que possa sair tanto ar quanto possível. Deve ser mantida na vertical, se necessário utilizando guias ou pesos colocados no saco, de modo que a água do banho de água não possa entrar. Os sacos individuais não devem tocar uns nos outros.

5.7. Deixar o saco no banho de água mantido a 42 ± 2 °C, movendo-o e/ou agitando a água de um modo contínuo, por forma a que o centro térmico da carcaça (a parte mais profunda do músculo do peito próxima do esterno, nos frangos sem miudezas, ou o ponto médio das miudezas nos frangos com miudezas, ou o ponto médio das miudezas nos frangos com miudezas) atinja, pelo menos, 4 °C medidos em duas carcaças escolhidas aleatoriamente. As carcaças não devem permanecer no banho de água mais tempo que o necessário para se alcançarem os 4 °C. O tempo de imersão necessário para carcaças armazenadas a − 18 °C é da ordem de :

Classe de peso (gramas)	Peso da carcaça ± miudezas (gramas)	Tempo a título indicativo de imersão (minutos)	
		Frangos sem miudezas	Frangos com miudezas
< 800	< 825	77	92
850	825 — 874	82	97
900	875 — 924	85	100
950	925 — 974	88	103
1 000	975 — 1 024	92	107
1 050	1 025 — 1 074	95	110
1 100	1 050 — 1 149	98	113
1 200	1 150 — 1 249	105	120
1 300	1 250 — 1 349	111	126
1 400	1 350 — 1 449	118	133

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

5.8. Tirar o saco e o seu conteúdo do banho de água ; perfurar a base do saco para permitir o escoamento da água resultante da descongelação. Deixar o saco e o seu conteúdo a escorrer, durante uma hora, a uma temperatura ambiente compreendida entre + 18 °C e + 25 °C.

5.9. Retirar a carcaça descongelada do saco e extrair o invólucro que contém as miudezas (se existirem) da cavidade abdominal. Secar o interior e o exterior da carcaça com a ajuda de papel de filtro ou de guardanapos de papel. Perfurar o invólucro que contém as miudezas e, depois de a água ter sido escoada, secar o melhor possível o invólucro e as miudezas descongeladas.

5.10. Determinar o peso da carcaça descongelada, das miudezas e do invólucro, arredondando-o para o valor mais próximo, expresso em gramas ; obtém-se M_2.

5.11. Determinar o peso do invólucro que continha as miudezas, arredondando-o para o valor mais próximo, expresso em gramas ; obtém-se M_3.

6. *Cálculo do resultado*

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

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

7. *Avaliação do resultado*

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

Estas percentagens são, em caso de arrefecimento :

— por ventilação : 1,5 %,

— por aspersão e ventilação : 3,3 %,

— por imersão : 5,1 %.

ANEXO VI

DETERMINAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA DOS FRANGOS

(método químico)

1. *Objectivo e campo de aplicação*

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

2. *Definições*

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

Miudezas : fígado, coração, moela e pescoço.

3. *Fundamento*

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

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

4. *Aparelhos, utensílios e reagentes*

4.1. Uma balança para pesar as carcaças e a respectiva embalagem, com uma precisão de ± 1 g.

4.2. Um cutelo ou uma serra de carne para cortar as carcaças em pedaços que possam ser introduzidos no picador.

4.3. Um picador e um misturador de grande capacidade que permitam homogeneizar as peças inteiras da ave congeladas ou ultracongeladas.

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

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

4.5. Para a determinação do teor de proteína, utilizar os aparelhos e utensílios especificados na norma ISO 937.

5. *Técnica*

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

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

5.2. Iniciar a preparação na hora seguinte à retirada das carcaças do congelador.

5.3. a) Enxugar a parede exterior da embalagem com vista a retirar o gelo e a água aderentes. Pesar cada carcaça e retirá-la da sua embalagem. Após cortar a carcaça em pequenos pedaços, eliminar, na medida do possível, os materiais de embalagem que envolvam as miudezas. Determinar o peso total da carcaça, com as miudezas e o gelo aderente, por diminuição do peso dos materiais de embalagem retirados e arredondar para o valor mais próximo, espresso em gramas ; obtém-se P_1.

b) Em caso de análise de uma amostra composta, determinar o peso total das sete carcaças, preparadas segundo a alínea a) supra ; obtém-se P_7.

5.4. a) Picar a totalidade da carcaça, cujo peso corresponde ao valor P_1, num picador como especificado no ponto 4.3 (e, se necessário, com a ajuda de um misturador), a fim de obter um produto homogéneo do qual possa ser retirada uma amostra representativa de cada carcaça. Analisar conforme descrito nos pontos 5.5 e 5.6.

b) Em caso de análise de uma amostra composta, picar a totalidade das sete carcaças, cujo peso corresponde ao valor P_7, num picador, como especificado no ponto 4.3 (e, se necessário, com a ajuda de um misturador), a fim de obter um produto homogéneo do qual possam ser retiradas duas amostras representativas das sete carcaças. Analisar as duas amostras conforme descrito nos pontos 5.5 e 5.6.

5.5. Colher uma amostra da carcaça homogeneizada e utilizá-la de imediato para determinar o seu teor de água, segundo o método ISO 1442, de modo a obter o teor de água (a %).

5.6. Colher igualmente uma amostra de carcaça homogeneizada e utilizá-la de imediato para determinar o seu teor de azoto segundo o método ISO 937. Converter este teor de azoto em teor de proteína bruta (b %), multiplicando-o pelo coeficiente 6,25.

6. *Cálculo dos resultados*

6.1. a) O peso de água (W) contida em cada carcaça é dado pela fórmula $aP_1/100$ e o peso de proteína (RP) pela fórmula $bP_1/100$, com os valores expressos em gramas. Determinar os totais dos pesos de água (W_7) e dos pesos de proteína (RP_7) das sete carcaças analisadas.

b) No caso de se analisar uma amostra composta, determinar o teor médio de água (a %) e de proteínas (b %) das duas amostras analisadas. O peso da água (W_7) das sete carcaças é obtido pela fórmula $aP_7/100$, e o peso das proteínas (RP_7) pela fórmula $bP_7/100$, sendo os valores expressos em gramas.

6.2. Determinar o peso médio de água (W_A) e de proteínas (RP_A) dividindo W_7 e RP_7 por 7, respectivamente.

6.3. O valor teórico de teor da água fisiológica, em gramas, determinado por este método, pode ser calculado por aplicação da seguinte fórmula:

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

6.4. a) Arrefecimento por ventilação

Partindo da hipótese de que o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvida durante a preparação corresponde a 2 % (1), o limite superior admissível do teor total de água (W_G), expresso em gramas e determinado de acordo com este método (incluindo o intervalo de confiança), é obtido mediante a fórmula seguinte:

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

b) Arrefecimento por aspersão e ventilação

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

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

c) Arrefecimento por imersão

No caso de o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvida durante a preparação corresponder a 7,0 % (1), o limite superior admissível de teor total de água (W_G), expresso em gramas e determinado de acordo com este método (incluindo o intervalo de confiança), é obtido mediante a seguinte fórmula:

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

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

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

ANEXO VII

Verificação da absorção de água no estabelecimento de produção

(controlo no estabelecimento)

1. Pelo menos uma vez por período de trabalho de quatro horas:

   Retirar aleatoriamente 25 carcaças da cadeia de evisceração imediatamente após a evisceração e a remoção completa das miudezas e antes da primeira lavagem.

2. Se necessário, cortar o pescoço deixando a sua pele agarrada à carcaça.

3. Identificar cada carcaça individualmente. Pesar cada carcaça e registar o peso, arredondando para o valor mais próximo, expresso em gramas.

4. Repor as carcaças objecto do controlo na cadeia de evisceração, para que elas prossigam o curso normal das operações de lavagem, refrigeração, escorrimento da água, etc.

5. Retirar as carcaças identificadas, no fim da cadeia de escorrimento da água, sem as submeter a um escorrimento mais longo do que o normalmente praticado para as aves que constituem o lote de que provém a amostra.

6. A amostra será constituída pelas primeiras 20 carcaças retiradas. Estas são novamente pesadas. O seu peso, arredondado para o valor mais próximo, expresso em gramas, será indicado juntamente com o peso registado na primeira pesagem. O teste considera-se nulo se forem retiradas menos de 20 carcaças identificadas.

7. Retirar as marcas de identificação das carcaças que constituem a amostra e submeter as carcaças às habituais operações de embalagem.

8. Determinar a percentagem de absorção de água, deduzindo o peso total das carcaças, após lavagem, do peso total das mesmas obtido depois da lavagem, da refrigeração e do escorrimento da água, dividindo a diferença pelo peso total inicial e multiplicando o resultado assim obtido por 100.

9. O resultado não deve exceder as percentagens do peso inicial da carcaça a seguir indicadas ou qualquer outro valor que permita a conformidade com o teor total de água estranha:

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

ANEXO VIII

LISTA DOS LABORATÓRIOS DE REFERÊNCIA

Laboratório comunitário de referência :

Spelderholt, Centre for Poultry Research and Information Services
(COVP-DLO)
Spelderholt 9
PO Box 15
NL-7360 AA Beekbergen

Laboratórios nacionais de referência :

Bélgica

Faculteit Diergeneeskunde
Vakgroep „Diergeneeskundig toezicht op eetwaren"
Universiteit Gent
Wolterslaan 1
B-9000 Gent

Dinamarca

Veterinærdirektoratets Laboratorium
Howitzvej 13
DK-2000 Frederiksberg

Alemanha

Bundesanstalt für Fleischforschung
Institut für Fleischerzeugung und Vermarktung
EC-Baumanstraße 20
D-95326 Kulmbach

Grécia

Ministry of Agriculture
Veterinary Laboratory of Patra
59, Terpsitheas Str.
GR-264 42 Patra

Espanha

Centro de Alimentación Nacional
(Instituto de Salud Carlos III)
Ctra de Majadahonda a Pozuelo km 2
E-28220 Madrid

França

Unité « hygiène et qualité des produits avicoles »
Laboratoire central de recherches avicoles et porcines
Centre national d'études vétérinaires et alimentaires
Beaucemaine — BP 53
F-22400 Ploufragan

Irlanda

Dairy Science Laboratory
Dept. of Agriculture, Food and Forestry
Model Farm Road
Cork

Itália

Istituto de l'Ispettorato Centrale Repressione
Frodi di Roma
Via G. Raggini 19
I-00149 Roma

Luxemburgo

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

Países Baixos

TNO-voeding
Postbus 360
NL-3700 AJ Zeist

Portugal

IQA Instituto da Qualidade Alimentar
Av. Conde de Valbom, 98
P-1000 Lisboa

Reino Unido

Food Science Laboratory
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Norwich Research Park
Colney
Norwich
NR4 7UQ

ANEXO IX

Competências e tarefas do laboratório comunitário de referência

1. Incumbe ao laboratório comunitário de referência, referido no anexo VIII, o seguinte:

   — fornecer informações sobre os métodos de análise e os ensaios comparativos relativos ao teor de água das carcaças das aves de capoeira dos laboratórios nacionais de referência,

   — coordenar a aplicação, pelos laboratórios nacionais de referência, dos métodos referidos no primeiro travessão, nomeadamente através da organização de ensaios comparativos,

   — coordenar o desenvolvimento de novos métodos de análise e informar os laboratórios nacionais de referência dos progressos realizados neste domínio,

   — prestar assistência técnica e científica aos serviços da Comissão, nomeadamente em casos de contestação, entre Estados-membros, de resultados de análises.

2. O laboratório comunitário de referência deve funcionar nas seguintes condições:

   — dispor de pessoal qualificado com conhecimentos suficientes das técnicas aplicadas na análise para o controlo do teor de água,

   — dispor dos equipamentos e substâncias necessárias para a realização das tarefas previstas no ponto 1,

   — dispor de uma infra-estrutura administrativa adequada,

   — garantir o respeito, pelo seu pessoal, do carácter confidencial de determinados assuntos, resultados ou comunicações,

   — respeitar os princípios de boa prática de laboratório aceites a nível internacional.

Tarefas dos laboratórios nacionais de referência

Incumbe aos laboratórios nacionais de referência, referidos no anexo VIII, o seguinte:

— coordenar as actividades dos laboratórios nacionais encarregues das análises do teor de água nas carcaças das aves de capoeira,

— auxiliar as autoridades competentes do Estado-membro na organização do sistema de controlo do teor de água nas carcaças das aves de capoeira,

— organizar ensaios comparativos entre os diferentes laboratórios nacionais referidos no primeiro travessão,

— garantir a divulgação das informações fornecidas pelo laboratório comunitário de referência às autoridades competentes do Estado-membro e dos laboratórios nacionais referidos no primeiro travessão.

— colaborar com o laboratório comunitário de referência.
